٥٧/٢
١

المملكة العربية السعودية
وزارة التعليم العالي
جامعة أم القرى
معهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج



تقدير وتوصيف احتياج الحجاج للمواد الغذائية بالمشاعر المقدسة

فريق البحث

د. ثامر بن حمدان الحربي	منسق الدراسة
د. ثروت السيد حجازي	باحث رئيس
أ. سعدالدين شريتح	مساعد باحث
أ. حسين الحكمي	مساعد باحث

١٤١٩هـ



بسم الله الرحمن الرحيم

شكر وتقدير

يتقدم فريق البحث بوافر الشكر إلى معالي مدير جامعة أم القرى وسعادة عميد معهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج، لكل ما قدماه من إمكانات ودعم لخروج هذا البحث في فترة تمكن المسئولين من الاستفادة بنتائجه

فريق البحث

الموضوع	صفحة

الموضوع	صفحة

الفصل الرابع

تحليل استبانة المباسط

الموضوع	صفحة

الفصل الخامس

دور المطوفين في تأمين الطهي للحجاج داخل المخيمات

الموضوع	صفحة

الفصل السادس

مقدمة

تكتظ المساحات المحددة من أراضي منى والمحاطة بالجبال، بعدد هائل من البشر في تزايد مستمر عاماً بعد عام جاءوا لبيت الله الحرام يحملون مجمل الاختلافات والتباينات السلوكية التي عرفها البشر، إلا أنهم يتفقون في النية والقصد.

وهذه الاختلافات منشؤها السلوكيات والعادات التي ألفوها. وتستمر إقامة هذا الحشد المتراص في هذه الرقعة الصغيرة عدة أيام وتتمحور بينهم وحولهم عدة مشاكل حياتية وفي ملخصها الغذاء والسكن.

الغذاء في قليله أو كثيره متنوع وتحضيره وتجهيزه يتطلب مواصفات تختلف من ثقافة لأخرى والسكن غالباً في خيام قابلة للاشتعال - (الجبرين - ١٤١٨هـ)، ويحتاج هؤلاء السكان إلى وسائل لإعداد وجبات الطعام إما لهم عن طريق الغير، أو بأنفسهم وفي الطريقتين يُعْتَمَدْ بشكل أساسي على تهيئة مكان في كل مخيم للطبخ يستعمل فيه كثير من أنواع الوقود.

وقد بلغ عدد الحجاج الذين نزلوا بمنى في حج عام ١٤١٧هـ ما يزيد على مليوني شخص (المؤذن - ١٤١٨هـ) يسكنون داخل خيام مصنوعة من القماش السميك المشبع عادة بمادة بترولية لتحسين خواصه ومنها مقاومة الماء مما جعل تلك الخيام سريعة الاشتعال.

ويتم نصب الخيام بشكل متقارب وتثبت بواسطة مالا يقل عن ثمانية حبال من الكتّان مثبتة عن طريق الدق بخوابير معدنية، وتمتد الحبال في مابين الخيام لتشكل عائقاً للمشاة في حالة الإخلاء (المؤذن - ١٤١٨هـ).

ويقوم معظم هذا العدد من الحجاج بإعداد وجبات الطعام بشكل فردي أحياناً داخل خيامهم، كما يقوم بعض الحجاج بتخزين عدد اسطوانات الصلب النقالي المعبأة بالغاز، بالإضافة إلى اسطوانات الغاز الصغيرة المخصصة للرحلات.

حريق عام ١٤١٧هـ:

حدث في حج عام (١٤١٧هـ - ١٩٩٧م) حريق كبير في منى، في اليوم الثامن من ذي الحجة، أتى على ما يقارب سبعين ألف خيمة، مخصصة لإسكان ما يزيد على ربع مليون شخص من الحجاج.

وقد نجم عن الحادث عدد من الوفيات والإصابات، والخسائر المادية التي تزيد عن سبعين مليون ريال، وعانى الحجاج الموجودون في الخيام في ذلك الوقت من صعوبات في الإخلاء، كما استغرق إطفاء الحريق بعض الوقت، واتسمت عمليات الإنقاذ والمكافحة بقلة الفاعلية، وقد لوحظ أن اسطوانات الغاز كانت مخزنة داخل الخيام في ظروف غير آمنة (المؤذن ١٤١٨هـ)، وتستخدم بشكل غير سليم، وقد تعرض عدد من اسطوانات الغاز للحريق مما أدى إلى تطايرها خارج المنطقة وهي مشتعلة ثم انفجارها، مما يعد عنصراً مساعداً في توسيع دائرة الحريق وصعوبة عمليات الإنقاذ والمكافحة.

وكان هذا الحريق هو أكبر حريق يحدث في مشعر منى من بين الحرائق التي حدثت في أعوام سابقة.

الفصل الأول

منهجية الدراسة

* مشكلة الدراسة:

المشكلة:

بعد وقوع الحادث المؤسف بمشعر منى في موسم ١٤١٧هـ والذي بدأ من أحد مصادر الطاقة المستخدمة في الطهي، وبعد صدور الأمر السامي الكريم رقم ٣٨٣ في ١٤١٨/١/٧هـ بتكليف وزارة الأشغال العامة والإسكان لإيجاد البدائل لإسكان الحجاج بمنى.

أعلن تأسيس النظام البديل للإسكان ووجد أن مرافق وخدمات المشروع درست بشكل واضح، ومنها نظام مكافحة وإطفاء الحريق بعمل الإجراءات الكفيلة بالسيطرة على مصادر الاشتعال (لاقدر الله) في وقت مناسب.

ومصادر الحريق داخل المشعر ليست من الطاقة المستخدمة فحسب بل من كيفية استخدامها والأسلوب المتبع لذلك.

في دراسة عن مؤسسات الطوافة (حكيم وآخرون ١٤٠٧هـ) وضح أن مستوى الرضا من الحجاج على اختلاف أجناسهم عن وجود مكان لإعداد الطعام (مطبخ بالمشاعر) ٤٢٪، وذلك أن أكثر الحجاج (الجنسيات) طلباً لذلك كانوا: حجاج جنوب آسيا ٣٧, ٥٥٪، أفريقيا غير العربية ١١, ٧٢٪،

وأقلهم اتفاقاً في ذلك (أي مكتفين بما وجدوه من أماكن إعداد طعام) حجاج الدول العربية ٩٧, ٣٩٪.

تحديد المشكلة:

إن الموازنة المطروحة للحصول على أمن وأمان الحجاج تمثل الطريق السهل الممتنع فمثلاً بسهولة يمكن إصدار أمر بعدم الطهي في منى على أن يوجد البديل الذي يصل للحجاج في مشعر منى طبقاً لعاداتهم وأذواقهم، ولكن الصعوبة تتمثل في حساسية تنفيذ الأمر وضوابطه أمام هذا الحشد الهائل من حجاج بيت الله مختلفي السلوكيات والعادات.

ولهذا فإصدار أمر على قدر بساطته هو من أصعب الأمور لتنفيذها ، وظهر الاتجاه إلى إيجاد بدائل لهذا الأمر منها:

أ ـ استخدام وسائل لإمداد الحجاج بالمواد الغذائية.

ب ـ محاولة السيطرة على أنواع الوقود الخطرة ومنعها.

جـ ـ إلزام منافذ البيع الأكثر استخداماً للوقود ، وكذلك المطوفين باستخدام الآمن منه مثل الكهرباء أو الحطب.

وبناءً على ماسبق تتحدد المشكلة في استخدام وقود آمن أو بديل متطور وآمن لإعداد طعام الحجاج

واقع المشكلة في الاستعداد لحج عام ١٤١٨هـ:

وترجمت البدائل السابقة إلى تعليمات حرص القائمون على خدمة ضيوف الرحمن على مراقبة تنفيذها من قبل العاملين في مجالات أخرى متصلة بالحجاج كالآتي:

١ ـ منع استخدام الغاز داخل مخيمات الحجاج والمباسط.

٢ ـ إلزام المباسط بتوفير وقود آمن تحت إشراف الدفاع المدني.

٣ ـ الالتزام بخامات إنشاء أماكن الطبخ بشكل آمن.

الدراسات المرتبطة:

في ندوة الأمن والسلامة في المشاعر المقدسة التي عقدت تحت إشراف مركز أبحاث الحج والدفاع المدني في شوال ١٤١٨هـ طرحت مجموعة بدائل للمحافظة على أمن الحجيج ضد أخطار الحريق وذلك لاستخدامها كوسيلة للطهي في منى ـ من خلال بحث (الجبرين والكلثمي) من الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس ـ على النحو التالي:

١ ـ خزانات الغاز البترولية المسالة.

٢ ـ استخدام شبكة الغاز الطبيعي.

٣ ـ استخدام أجهزة الطبخ الكهربائية.

٤ ـ الطاقة الشمسية.

٥ ـ الكيروسين.

٦ ـ الحطب والفحم.

ومن الطبيعي أن كل عنصر من العناصر (١ ـ ٤) يلزم له تجهيز وإمكانات وفنيون لإعداد الوسيلة الآمنة، أما (٥ ، ٦) فهي من الوسائل الأقل خطراً إذا ما روعي الطريق الصحيح في استخدام كل منها.

كما اقترحت الدراسة إيجاد وسيلة للطبخ خارج منى ومن ثم تنحصر المشكلة في نقل الوجبات الغذائية للحجاج.

ومن ذلك الطرح السابق لجوانب المشكلة نلمح أنها انحصرت في طرفين:

١ - الطهي واحتياجاته ومستلزماته.

٢ - الحجاج وتوفير متطلباتهم - طبقاً لعاداتهم - من الغذاء.

* تساؤلات الدراسة:

وبناءً على ذلك اتجه فريق الدراسة إلى حصر مجموعة من التساؤلات على ثلاثة محاور نعتقد أنها الأطراف الأساسية في مشكلة الطهي وتوفير الطعام بمنى وهي:

١ - الحجاج . ٢ - المطوفون. ٣ - المباسط (مصادر بيع المواد الغذائية).

أ - الحجاج:

مدى القناعة بما يقدم للحجاج داخل المخيمات من الغذاء / وأسباب عدم الرضا إن وجدت/ والنوعيات المتاح لهم إعدادها بأنفسهم، والبدائل التي يتصورونها من المواد الغذائية وأماكن تواجدها.

وأيضاً حجاج الداخل ومدى اعتمادهم على أنفسهم في إعداد الطعام والوسيلة المتبعة لذلك / ومدى اعتماد البعض منهم على المباسط وما يوجد بها من أنواع الطعام والبدائل التي يمكن أن توفر لهم ونوعية الوقود المستخدم لديهم.

ب ـ المطوفون:

من خلال مكاتب الطوافة ومعرفة مسئولية الإشراف على مكان إعداد الطعام بالمخيم، والطاقة المستخدمة، وكيفية تأكدهم من عدم وجود أماكن أخرى للطهي، وأجناس الحجاج وطلبهم لنوعيات اعتاد على اعدادها المطوفون.

جـ ـ المباسط:

مدى إقبال الحجاج على المباسط في مناطق معيّنة، ومدى الإقبال من جنسيات محددة، ومدى الإقبال على الطعام المطهي والجاف.

البسطة ومفردات تكوينها، وتخزين مصادر الوقود والمواد التموينية والوقود المستخدم، والاقتراحات الممكنة لتحسين الوضع.

* غاية الدراسة:

« توفير بدائل آمنة لطهي وإعداد المواد الغذائية للحجاج بالمشاعر المقدسة ».

* أهداف الدراسة:

١ ـ تقدير الطلب على المواد الغذائية من الحجاج.

٢ ـ توصيف نوعية المواد الغذائية المطلوبة للجنسيات المختلفة.

٣ ـ التعرف على واقع الخدمات الغذائية المقدمة للحجاج.

* أدوات الدراسة:

*** لتحقيق الهدف الأول والثاني صممت استبانة تتضمن معرفة:**

أولاً :

أ - معلومات أساسية عن الحجاج.

ب - معلومات حول الحصول على المواد الغذائية.

جـ - الاختيارات المتاحة للحصول على المواد الغذائية.

د - المقترحات.

*** لتحقيق الهدف الثالث صممت استبانتان:**

١ - المطوفون:

أ - استفسارات حول مهام مسئول التغذية في مكاتب الطوافة بالمخيمات.

ب - المعاونون في مجال التغذية وأدوارهم بالمخيمات.

جـ - محتويات مكان الطبخ بمخيم منى.

د - كيفية التعامل مع مكان الطبخ بالمخيم.

هـ - طريقة الإمداد والتموين للمطبخ بالمخيم.

٢ ـ المباسط المصرح بها من قبل الجهات الرسمية:

أ ـ لمعرفة نوعية النشاط وعدد العمّال.

ب ـ لمعرفة نوعية الوجبات المقدمة والوقود المستخدم في إعدادها.

جـ ـ للتعرف على موقع المكان وقربه من المخيمات وجنسية الحجاج فيها.

د ـ لمعرفة طريقة إنشاء المبسط والتخزين والإمداد والتمويل.

ثانياً:

أ ـ المشاهدة الميدانية على الواقع.

ب ـ الحوار المستمر مع مكاتب المؤسسات المختلفة للطوافة

* عيّنة الدراسة:

١ ـ عيّنات عشوائية من الحجاج داخل المخيمات للمؤسسات:

- مؤسسة حجاج الدول العربية.
- مؤسسة حجاج دول جنوب شرق آسيا.
- مؤسسة حجاج دول جنوب آسيا.
- مؤسسة حجاج تركيا وأوروبا.

- مؤسسة حجاج إيران.
- مؤسسة حجاج أفريقيا غير العربية.
- مؤسسة حجاج الداخل ودول الخليج.

(بلغت ٢٣٢٤ عيّنة) إجمالاً.

٢ ـ عيّنات مختارة من المطوفين من خلال توزيع جغرافي ونوعي للمكاتب بحيث تغطي كامل مشعر منى في المناطق الرئيسية:

- الوادي.
- الأخوار.
- الجسر.
- طريق المشاة.

(بلغت ٢٢٠ مكتباً) إجمالاً.

٣ ـ عيّنات مختارة من المباسط على اختلاف حجمها ونوعية المبيعات وموقعها الجغرافي.

(بلغت ٦٩٤ مبسطاً).

الحدود المكانية:

مشعر منى.

الحدود الزمانية:

أيام (٨ ، ١٠ ، ١١ ، ١٢) من شهر ذي الحجة ١٤١٨هـ.

الفصل الثاني

الواقع الفعلي للإعداد لموسم حج ١٤١٨هـ

صدر الأمر السامي الكريم رقم ٣٨٣ في ١٤١٨/١/٧هـ بتكليف وزارة الأشغال العامة والإسكان لإيجاد البدائل لإسكان الحجاج بمنى.

واشتمل المشروع على عناصر أساسية منها:

١ ـ **خيام إيواء الحجاج:** وهي عبارة عن وحدات بمساحة (٨م × ٨م) من هياكل معدنية مغطاة بقماش مصنوع من مادتي الفيبرجلاس والتيفلون المقاومتين للحريق.

٢ ـ **نظام التكييف الصحراوي والتهوية.**

ويتوفر بكل خيمة وحدات تهوية تكييف صحراوي.

٣ ـ **نظام الإضاءة.**

ويتوفر بكل خيمة وحدات إنارة.

٤ ـ **نظام مكافحة وإطفاء الحريق:** ويشمل هذا النظام إنشاء نفقين داخل الجبل لتخزين المياه بسعة (٢٠٠,٠٠٠م٣) مع عمل شبكة تمديدات تحت الأرض من النفقين إلى مربعات الأراضي، وسوف يتم إنشاء نقاط توزيع في أماكن مختلفة، بالإضافة إلى تركيب رشاشات داخل الخيام لإطفاء الحريق تعمل بالاستشعار الحراري (جبرين / الكثمي).

المباسط التي رخص لها من قبل الأمانة:

تم الترخيص لما يربو على ثلاثمائة مبسط في منى وذلك لخدمة الحجاج من خلال تنوع المباسط التي تراوحت بين مبسط كبير ووسط وصغير، بالإضافة إلى أنها تعالج مختلف الأنشطة التسويقية من سوبرماركت إلى مطعم إلى مخبز إلى بقالة صغيرة إلى منفذ بيع بارد أو ساخن.

وقد كان توزيع المباسط على مشعر منى مرتبطاً من قبل الأمانة بمراكز التجمع السكاني الأكثر عدداً. على سبيل المثال نجد أن منطقة مظلات المشاة التي تؤدي إلى منطقة الجمرات زودت بـ ٨٢ منفذاً، بينما نجد مناطق أخرى تدني فيها تماماً عدد المباسط مثل مجر الكبش، والربوة إلى (٣) لكل منهما، ولم يكن توجيه النشاط التجاري داخل البسطة مرتبطاً بالنشاط السابق لمستأجرها (المطروح في كشوف ا لأمانة عن المستأجرين) في بعض الحالات. وبناءً عليه لايعتبر تصنيف النشاط من خلال العدد دليلاً على معرفة سابقة بالاحتياج المطلوب للأنشطة المتنوعة.

وتم توزيع المباسط على مناطق مختلفة من منى وتركزت في مناطق إما لأن الحجاج يكثرون بها أو لأنها طريق لجسر الجمرات مثل سوق العرب (٣٤) مبسط، الجوهرة عدد (٣١) مبسطاً، حول مسجد الخيف عدد (٢٢) مبسطاً.

ووزعت الاستبانات التي تتضمن توصيفاً للمباسط على مناطق منى. وقد تكون هناك بعض المباسط تكررت في الاستبانات وذلك لأنه تم ملاحظتها في أوقات مختلفة.

وبتحليل الاستبانات وجد أن النتائج تشير إلى تغير العرض في مقابل المطلوب وذلك بالنسبة للعيّنات (المباسط) ذات الخبرة السابقة.

المطوفون:

قام فريق الدراسة بالاتصال بمكاتب الطوافة في المؤسسات المختلفة للاستفسار المبدئي عن الخطة المقترحة لمعالجة إعداد الطعام في موسم حج ١٤١٨هـ. وكانت الأسئلة متنوعة تبدأ من: هل يوجد مسئول عن التغذية في كل مكتب؟ وتنتقل إلى كيفية إعداد الطعام من قبل المطوفين ومدى سلطة المؤسسة في الرقابة على أداء الواجبات المنوطة بهم.

واتفقت الإجابات المبدئية بشكل يكاد يكون نمطياً على أن إعداد الطعام لايتم من خلال المطوفين وذلك في بعض المكاتب من مؤسسات جنوب شرق آسيا ـ الدول العربية ـ إيران، وبمحاولة الاقتراب من نظم مؤسسات الطوافة وما يختص بتنظيم وتوفير التغذية للحجاج وجدنا الآتي من الميدان:

١ ـ مؤسسة إيران لاتتدخل هي أو أي مكتب من مكاتب الطوافة التابعة لها في إعداد الطعام للحجاج سواء بمكة أو المشاعر وإنما يتم ذلك من خلال الحملداري المسئول عن القوافل.

٢ ـ مؤسسة جنوب شرق آسيا تعتمد على متعهدين يقومون بإعداد الطعام وتوصيله إلى المخيمات مطهياً.

٣ ـ بعض مكاتب الدول العربية ـ مثل حجاج القرعة في جمهورية مصر العربية ـ تتفق مع متعهدين لإيصال الطعام الجاف إلى مواقع المخيمات.

الفصل الثالث

الدراسة الميدانية

كما ذكرنا في الفصل الأول تم تصميم ثلاث استبانات منفصلة للمحاور الثلاثة التي اقترحها فريق الدراسة وهي:

١ ـ الحجاج. ٢ ـ المطوفون. ٣ ـ المباسط.

وبالنسبة للمباسط فإنه قد تم إجراء حصر عددي على مبسطين مختلفين أحدهما معروف بوجباته المرغوبة (البيك) عند طريق المشاة والثاني عند مسجد الخيف وهو أحد المباسط الشعبية التي تبيع أكلات متنوعة.

وقد تم الحصر على مدار يوم ١٢/٨ من الساعة ١٢ ظهراً حتى الساعة ١٠ مساءً وفي أيام (١٠ ، ١١) ثم من الساعة ١٠ صباحاً إلى الساعة ١٠ مساءً، وفي يوم ١٢/١١ تم من الساعة ١٠ص إلى صلاة الظهر.

وكان الهدف من وراء الحصر العددي إيجاد تصور رقمي عن التزاحم على المنافذ القريبة من مناطق الجذب مع اختلاف نوعية المعروض.

أما بالنسبة لاستبانة الحجاج فقد تم التوزيع على مناطق داخل المخيمات وخارجها وعلى معظم مخيمات مؤسسات الطوافة حيث ترجم الاستبيان إلى اللغات الآتية: (التركي ، الأندونيسي «الملايو» ، الإنجليزي ، الأردو) ليسهل فهمه على الحجاج من مختلف الجنسيات.

استبانة الحجاج

أولاً: الصفات الأساسية للعيّنة:

١ ـ مواصفات العينّة المشاركة في الاستبانة:

كانت نسب تمثيل الذكور أكثر بكثير من نسب تمثيل الإناث (جدول ١) ذكور ١ , ٨٥٪، إناث ٩ , ١٤٪. كما أن الفئة العمرية الأكثر تمثيلاً على مستوى الحجاج تركزت في فيما بين الثلاثين والأربعين عاماً وتمثل ٢ , ٢٧٪ من العيّنة، وكانت أكثر النسب عداها لما بين ٥٠ إلى ٦٠ عاماً ٩ , ١٤٪ (جدول ١).

ومن الطبيعي أن القادمين للحج من خارج المملكة يشكلون النسبة الأكثر تمثيلاً (جدول ٢) ٢ , ٦٥٪ وتكاد تتقارب نسبتا القادمين من مكة أو المملكة ٤ , ١٥٪ ، ٤ , ١٩٪.

وقد شكل حجاج الدول العربية ودول الخليج أعلى نسبة في العيّنة ٢ , ٤٤٪، بينما شكل حجاج إيران أقل نسبة ٢ , ٠٪ وذلك للمعرفة السابقة بانعدام الحاجة إلى الطهي لحجاج إيران داخل مشعر منى (جدول ٣).

وإذا اتجهنا إلى معرفة أكثر الدول تواجداً داخل العيّنة نجدها كالآتي:

- دول الخليج ـ السعودية ١ , ١٣٪.
- الدول العربية ـ مصر ٣ , ٩٪.
- جنوب شرق آسيا ـ أندونيسيا ١ , ١٥٪.
- جنوب آسيا ـ باكستان ٧ , ١٨٪.

وبلغ متوسط الأعمار للحجاج المستبينين من ٣٠ إلى ٤٠ عاماً، وشكلت هذه الفئة ٢٧,٢٪ من إجمالي المستبينين (جدول ٤)، بينما تدنت نسبة الأعمار أقل من ٣٠ عاماً فبلغت ١٩,٩٪. أما من هم في مرحلة ٤٠ ـ ٥٠ عاماً فقد بلغت نسبتهم ٢٠٪ من إجمالي المستبينين. ومن الطبيعي أن تتدنى النسبة كلما زاد العمر.

(جدول ١): نسبة الذكور والإناث في العيّنة

ذكر	أنثى	إجمالي
٨٥,١٪	١٤,٩٪	١٠٠٪

(جدول ٢): مكان القدوم لأفراد العيّنة

م	مكان القدوم	النسبة
١	داخل مكة	١٥,٤٪
٢	داخل المملكة	١٩,٤٪
٣	خارج المملكة	٦٥,٢٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٣): جنسيات أفراد العيّنة المشاركة

م	الجنسية طبقاً للمؤسسة	النسبة	أكثر الدول تمثيلاً	النسبة
١	دول الخليج	٪١٧,١	السعودية	٪١٣,١
٢	الدول العربية	٪٢٧,١	مصر	٪٩,٣
٣	جنوب شرق آسيا	٪١٥,٩	أندونيسيا	٪١٥,١
٤	جنوب آسيا	٪٢١	باكستان	٪١٨,٧
٥	دولة إيران	٪٠,٢	إيران	٪٠,٢
٦	أفريقيا غير العربية	٪٤,٣	نيجيريا	٪١,٥
٧	تركيا	٪٨,٤	تركيا	٪٨,١
٨	دول أخرى	٪٦,٠		
	المجموع	٪١٠٠		

(جدول ٤): متوسط أعمار العيّنة المشاركة

الفئة العمرية	النسبة
أقل من ٢٠ عاماً	٪٣,٩
٢٠ - ٢٥ عاماً	٪٩,٤
٢٦ - ٣٠ عاماً	٪٦,٦
٣١ - ٣٥ عاماً	٪١٣,٥
٣٦ - ٤٠ عاماً	٪١٣,٧
٤١ - ٤٥ عاماً	٪١٠,٥
٤٦ - ٥٠ عاماً	٪٩,٥
٥١ - ٦٠ عاماً	٪١٤,٩
٦١ - ٧٠ عاماً	٪٨,٩
٧١ عاماً فأكثر	٪٢,٣
لم يحدد	٪٦,٨
المجموع	٪١٠٠

٢ ـ مواصفات قدوم العينة:

شكلت نسبة القدوم عن طريق الجو ٦٢,١٪ أعلى النسب على الإطلاق وتلتها نسبة ٣٠,٧٪ للقادمين براً، أما عن طريق البحر فكانت النسبة ٧,٢٪ (جدول ٥).

(جدول ٥): طريقة القدوم

م	طريقة القدوم	النسبة
١	جـــــــــواً	٦٢,١٪
٢	بـــــــــراً	٣٠,٧٪
٣	بحـــــــراً	٧,٢٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٦): كيفية القدوم

م	كيفية القدوم	النسبة
١	مع مـجـمـوعـة	٣٤,٦٪
٢	مع حـــمـلـة	٢٨,٦٪
٣	مع مـؤسـسـة	١٩,٨٪
٤	فـــــــردي	١٧٪
	المجموع	١٠٠٪

ثانيا: سلوك العينة تجاه طلب واحتياج وإعداد الطعام:

١ - الوجبات الرئيسية للجنسيات والقوميات المختلفة الأكثر تمثيلا في العينة:

طرح هذا الاستفسار لمحاولة الوصول إلى وقت الذروة لدى المخيمات المختلفة حيث كل جنسية تشغل مخيماً مستقلاً وبالتالي يمكن عن طريقه معرفة الوجبة الرئيسية لتحديد وقت إعداد الطعام، مما يستلزم تهيئة ضوابط أو عوامل أمان لهذا الوقت داخل تلك المخيمات. ووضحت تلك المعلومات من خلال الجدول التالي، حيث شكلت نسبة الغداء ٤٣,٥٪ كوجبة رئيسية من إجمالي العيّنة داخل المخيمات، وتلتها (وجبة غير محددة الوقت) ٢٧,٩٪، ثم وجبة الإفطار ١٦,٤٪، ثم وجبة العشاء ١٢,٢٪.

(جدول ٧): الوجبات الرئيسية للعيّنة

م	الوجبة الرئيسية	النسبة
١	الغـــــــداء	٤٣,٥٪
٢	الإفـــــطـــــار	١٦,٤٪
٣	العـــشـــــاء	١٢,٢٪
٤	وجبة غير محددة الوقت	٢٧,٩٪
	المجموع	١٠٠٪

تمثيل الجنسيات في اختيار الوجبات الرئيسية:

بالرجوع إلى جدول (٣) نجد أن أكثر الجنسيات تمثيلاً هي السعودية، ومصر وأندونيسيا وباكستان وأفغانستان وإيران ونيجريا وتركيا. وإذا نظرنا إلى سلوكيات هذه الدول نجد أن ترتيب الأولوية في تناول الوجبات كالآتي:

(جدول ٨): أفضلية الوجبات للجنسيات الأكثر تمثيلاً في العيّنة

الوجبة الرئيسية	الدولة الأكثر تمثيلاً	النسبة	إفطار	غداء	عشاء	وجبة غير محددة
دول الخليج	السعودية	١٣,٠٪	٢٧,٥٪	٣١,٥٪	٥,٩٪	٣٥,١٪
الدول العربية	مصر	٩,٣٪	٥,١٪	٧٤,٩٪	١٠,٧٪	٩,٣٪
جنوب شرق آسيا	أندونيسيا	١٥,١٪	٩,٧٪	٣٧,٧٪	١٢,٦٪	٤٠,٠٪
جنوب آسيا	باكستان	١٨,٧٪	٧,٣٪	٣٢,٢٪	١١,٢٪	٤٩,٣٪
إيران	إيران	٠,٢٪	-	١٠٠٪	-	-
نيجريا	نيجريا	١,٥٪	٢٧,٧٪	٣٦,٢٪	٢٧,٧٪	٨,٤٪

ومن الواضح من الجدول السابق تفوق الطلب على وجبة الغداء بين جميع الجنسيات على اعتبار أنها الوجبة الرئيسية بمتوسط ٦٢,٤٢٪، وتليها وجبة الإفطار بمتوسط ١٥,٣٪، ثم وجبة العشاء ١٣,٥٨٪.

مما يعني أن وجبة الغداء تمثل الوجبة الرئيسية للجنسيات الأكثر تمثيلاً في عيّنة الدراسة، علماً بأن إجمالي الطلب من إجمالي العيّنة كان كما وضح في جدول (٧).

٢ - أفضلية استخدام الطاقة للطهو من قبل الجنسيات الأكثر تمثيلاً في العينة:

بطرح سؤال عن أفضلية الطاقة التي تستخدم في إعداد وجبات الطعام وطهيها كانت النتائج تشير إلى تفوق استخدام الكهرباء والغاز من قبل

الحجاج المشاركين في الإجابة على الاستبيان سواء داخل المخيمات أو خارجها على النحو التالي:

(جدول ٩): أفضلية استخدام الطاقة من قبل العيّنة

م	الطاقة المستخدمة	النسبة
١	كـــــهـــــربـاء	٪١٧,١٪
٢	غـــــــاز	٪١٧,٥٪
٣	كـــــيــــروسين	٪٦,٤٪
٤	حـــــطـــــب	٪٥,٢٪
٥	لم يحدد نوع الطاقة المستخدمة	٪٥٣,٨٪
	المجموع	٪١٠٠٪

(جدول ١٠): أفضلية استخدام الطاقة في الطهي

من قبل الجنسيات الأكثر تمثيلاً في العيّنة

المؤسسة	الدول الأكثر تمثيلاً في العيّنة	نسبة تمثيل الدولة في مجموعتها	استخدام الكهرباء	استخدام الغاز	استخدام الكيروسين	استخدام الحطب	لم يحدد نوع الطاقة
دول الخليج	السعودية	٪١٣,١٪	٪٤٤,٨٪	٪٨٪	٪٥,٨٪	٪٢,٨٪	٪٣٦,٨٪
الدول العربية	مصر	٪٩,٣٪	٪١٤,٢٪	٪١٣,٤٪	٪٣,٢٪	٪١٨,٢٪	٪٥١
جنوب شرق آسيا	أندونيسيا	٪١٥,١٪	٪٩,١٪	٪٢٤,٢٪	٪٣,٧٪	٪٣	٪٦٠
جنوب آسيا	باكستان	٪١٨,٧٪	٪٢,٨٪	٪٢٤,٦٪	٪٣,٧٪	٪٠,٩٪	٪٦٨
دولة إيران	إيران	٪٠,٢٪	-	-	٪٢٥	-	٪٧٥
أفريقيا غير العربية	نيجريا	٪١,٥٪	٪١٩	٪٢٢	٪١٧,٩٪	٪١٩,١٪	٪٢٢
تركيا	تركيا	٪٨,٤٪	٪١٢,٧٪	٪١٥,٩٪	٪٤,٧٪	٪٢,٧٪	٪٦٤

يلاحظ من الجدول السابق ارتفاع استخدام الكهرباء من دول الخليج (السعودية) ومن بقية الدول العربية (مصر)، بينما يزيد الطلب على استخدام الغاز كوقود بين جنوب شرق آسيا (أندونيسيا ٢٤,٢٪) وجنوب آسيا (باكستان ٢٤,٤٪) وأفريقيا غير العربية (نيجريا ٢٢٪).

ونجد انخفاض استخدام وسائل الطاقة الأخرى مثل الكيروسين والكهرباء كما هو موضح بالجدول رقم (١٠).

٣ ـ الاعتماد على الطهي كأسلوب في تناول الطعام من قبل الجنسيات الأكثر تمثيلاً في العينة:

في سؤال عن مدى الاعتماد على الطهي كأسلوب في إعداد الطعام كانت النتائج تشير إلى أن الأفضلية الأولى هي الاعتماد على الطهي كوسيلة أساسية مثل ماهو موضح في الجدول التالي:

(جدول ١١): مدى الاعتماد على الطهي من قبل العينّة

م	الاعتماد على الطهي	النسبة
١	اعتمد على الطهي دائماً	٣٠,٩٪
٢	لايوجد اعتماد على الطهي	٢٦,٥٪
٣	اعتمد على الطهي أحياناً	١٨,١٪
٤	لم يحدد	٢٤,٥٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ١٢): مدى الاعتماد على الطهي من قبل الجنسيات الأكثر تمثيلاً في العيّنة

المؤسسة	الدول الأكثر تمثيلاً في العيّنة	نسبة تمثيل الدولة في مجموعتها	اعتمد على الطهي دائماً	اعتمد على الطهي أحياناً	لايوجد اعتماد على الطهي	لم يحدد
دول الخليج	السعودية	١٣,١٪	٢٣,٣٪	١٦,٤٪	١٠,٣٪	٥٠٪
الدول العربية	مصر	٩,٣٪	١٤,٨٪	٢٧,٩٪	٢٥,٨٪	٣١,٥٪
جنوب شرق آسيا	أندونيسيا	١٥,١٪	١٤,٨٪	١٨,٧٪	٥٥,٧٪	١٠,٨٪
جنوب آسيا	باكستان	١٨,٧٪	٦٠,٥٪	١٢,٦٪	١٧,٥٪	٩,٤٪
إيران	إيران	٠,٢٪	٢٥٪	–	–	٧٥٪
أفريقيا غير العربية	نيجريا	١,٥٪	٦٩,٤٪	١٦,٦٪	٨,٢٪	٥,٥٪
تركيا	تركيا	٨,٤٪	٢,٦٪	١٥,٤٪	٧٢,٨٪	٩,٢٪

من الجدول السابق يتضح أن الاعتماد على الطهي دائماً يشكل نسبة أعلى في أفريقيا غير العربية (نيجريا ٦٩,٤٪)، ثم جنوب آسيا (باكستان ٦٠,٥٪)، ثم يليها دول الخليج (السعودية ٢٣,٣٪).

بينما نجد أن الاعتماد على الطهي أحياناً يزيد عند الدول العربية (مصر ٢٧,٩٪)، بينما يكون عدم الاعتماد على الطهي مشكلاً أعلى نسبة عند جنوب شرق آسيا (أندونيسيا ٥٥,٧٪)، وتركيا (٧٢,٨٪).

٤ ـ نوعية الطعام المفضلة من قبل الجنسيات الأكثر تمثيلاً في العينة:

في سؤال عن تحديد نوع المطاعم التي يفضل الحجاج وجودها حسب نوع الطبخ المقدم طرحت مجموعة اختيارات ضمن أكثر الأكلات توفراً في مشعر منى وكانت النتائج كما هو موضحة في جدول (١٣).

(جدول ١٣): نوع الطعام المفضل من قبل العيّنة

م	نوع الطبخ	النسبة
١	أرز ودجاج	٢٩,٣٪
٢	أرز ولحم	٢٣,٨٪
٣	أخرى	١٨,٧٪
٤	أرز وسمك	١٦,٥٪
٥	وجبات أخرى	١١,٧٪
	المجموع	١٠٠٪

وبمقارنة الإجابات بنوعية الجنسيات الأكثر تمثيلاً في المؤسسات التي خضعت للدراسة نجد الأفضلية كما هي في الجدول (١٤).

ومن الواضح في هذا الجدول تفوق الطلب على وجبة الأرز والدجاج بين الجنسيات المختلفة: الدول العربية (مصر ٣٤,٨٪)، جنوب شرق آسيا (أندونيسيا ٢٦,٥٪)، جنوب آسيا (باكستان ٢٦,٩٪)، تركيا (٣٢,٠٪)، بينما تفوق الطلب على وجبة الأرز واللحم عند دول الخليج (السعودية ٣٣,٨٪)، وأفريقيا غير العربية (نيجريا ٣٣,٣٪)، بينما توارت نسبة الطلب على وجبة الأرز والسمك.

٥ ـ أفضلية طهو الطعام من قبل الحجاج إذا أتيح لهم ذلك من قبل الجنسيات الأكثر تمثيلاً في العينة:

في سؤال وضع كمقترح وصيغ على النحو الذي يبدو وكأنه إجابة من المستبين (أفضل عدم الطهي بنفسي) ووضع خياران إيجاب ورفض، وقصد من هذا السؤال تأكيد السؤال رقم (٣١) في الاستبانة الخاصة بالحجاج والذي صيغ

جدول (١٤): أفضلية المطاعم حسب نوع الطبخ المقدم منها بالنسبة للجنسيات الأكثر تمثيلاً في العيّنة

المؤسسة	الدولة الأكثر تمثيلاً في العيّنة	نسبة تمثيلها	أرز ولحم	أرز ودجاج	أرز وسمك	أخرى	لم يحدد	إجمالي
دول الخليج	السعودية	٪١٣,١	٪٣٣٨	٪٢٢,٦	٪٩,٥	٪٠,٠٩	٪٣٢,٢	٪١٠٠
الدول العربية	مصر	٪٩,٣	٪٢٢,٧	٪٣٤,٨	٪٣٠,٦	-	٪١١,٦	٪١٠٠
جنوب شرق آسيا	أندونيسيا	٪١٥,١	٪١٤,٥	٪٢٦,٥	٪١٧,٧	٪٣٢	٪٨,٢	٪١٠٠
جنوب آسيا	باكستان	٪١٨,٧	٪١٧,٥	٪٢٦,٩	٪٣,٤	٪٥٠,٦	٪١,١	٪١٠٠
دولة إيران	إيران	٪٠,٢	٪٢٥	-	٪٥٠	٪٢٥	-	٪١٠٠
أفريقيا غير العربية	نيجريا	٪١,٥	٪٣٣,٣	٪٣٠,٥	٪١٩,٤	٪١٦,٦	-	٪١٠٠
تركيا	تركيا	٪٨,٤	٪٣٧,٢	٪٣٢,٩	٪٩,٦	٪١٧,٥	٪٤,٧	٪١٠٠

بنفس المعنى ولكن بوضعية مختلفة (هل تفضل طهي الطعام بنفسك)، ونجد الإجابة في الجداول الآتية:

(جدول ١٥): هل تفضل طهي الطعام بنفسك

المقترح	نعم	لا	لم يحدد	النسبة
هل تفضل طهي الطعام بنفسك	٪٤٢,٢	٪٤٥,٣	٪١٢,٥	٪١٠٠

(جدول ١٦): أفضل عدم الطهي بنفسي

المقترح	نعم	لا	لم يحدد	النسبة
أفضل عدم الطهي بنفسي	٪٥٢,٧	٪٣٦,٨	٪١٠,٥	٪١٠٠

وبعد طرح تلك المقترحات رأينا أن نبحث أي الجنسيات وافقت وتؤيد أن تطهو بنفسها أولا تطهو إذا وجد الخيار أمامها.

(جدول ١٧): أفضلية طهي الطعام أو عدمه من قبل الجنسيات الأكثر تمثيلاً في العيّنة

م	المؤسسة	الدول الأكثر تمثيلاً في العيّنة	نسبة تمثيل الدولة في مجموعتها	أفضل عدم الطهي	أفضل الطهي	لم يحدد
١	دول الخليج	السعودية	٪١٣,١	٪٣٩,١	٪٢٩	٪٣١,٩
٢	الدول العربية	مصر	٪٩,٣	٪٤٥,٥	٪٤٥,٩	٪٨,٦
٣	جنوب شرق آسيا	أندونيسيا	٪١٥,١	٪٥٠	٪٤٢,٥	٪٧,٥
٤	جنوب آسيا	باكستان	٪١٨,٧	٪٧٠	٪٢٨,٣	٪١,٧
٥	إيران	إيران	٪٠,٢	٪٧٥	٪٢٥	-
٦	أفريقيا غير العربية	نيجريا	٪١,٥	٪٧٧,٧	٪١٩,٤	٪٢,٩
٧	تركيا	تركيا	٪٨,٤	٪٥٨,٥	٪٣٤,٠	٪٧,٥

يلاحظ ارتفاع نسبة رفض الطهي من قبل الحجاج في جميع الجنسيات فيما عدا التقارب بين نسبة الرفض وعدمها من قبل الدول العربية (مصر ٤٦,٩٪) في صالح أفضلية الطهي، أما فيما عدا ذلك فالطهي من قبل الحجاج إذا تمثل في اختيار وله بديل فهو غير مستحب من قبل الحجاج.

ويطرح مقترحات أخرى مثل (هل يفضل الحجاج وجود استعدادات للطهي للقيام بذلك بأنفسهم) كانت الإجابة:

(جدول ١٨): هل تفضل وجود استعدادات للطهي

المقترح	نعم	لا	لم يحدد	النسبة
هل تفضل وجود استعدادات للطهي	٥٦,٢٪	٣١,٢٪	١٢,٦٪	١٠٠٪

ويتضح ارتفاع نسبة الاستعداد لقبول وجود تجهيزات للطبخ من قبل الحجاج. وبعدها طرحنا اقتراحاً قد تكون نتيجة معروفة سلفاً ولكن وضع للتذكير بأن وجود استعدادات للطهي لابد أن يصاحبها وسائل سلامة كافية.

(جدول ١٩): هل تفضل وجود وسائل سلامة للطهي

المقترح	نعم	لا	لم يحدد	النسبة
هل تفضل وجود وسائل سلامة للطهي	٧٠,١٪	١٧,١٪	١٢,٨٪	١٠٠٪

٦ ـ وصف الطلب على الطعام ونوعيته من قبل العينة:

في الجزء الثاني من الاستبانة المقدمة حول الحصول على المواد الغذائية بمشعر منى كانت إجابات العيّنة تتمثل في النتائج الآتية:

(جدول ٢٠): كيفية الحصول على الطعام بمشعر منى

م	كيفية الحصول على الطعام	النسبة
١	اشـــتـــري وأطبخ	١٠,٥٪
٢	اشتري وجبات جاهزة	٦٠,٨٪
٣	مـــعي مـــا يكفي	١٦,٠٪
٤	لم يـحـــــدد	١٢,٧٪
	المجموع	١٠٠٪

ومن جدول (٢٠) تتضح الرغبة في شراء الوجبات الجاهزة إذا توفرت للحجاج. ولمعرفة نوعية الوجبة المفضلة أهي جافة أم مطهية كانت النتائج في الجدول التالي:

(جدول ٢١): كيف يفضل الحجاج طعامهم

م	نوع الإعداد	النسبة
١	أفـضل الطعـام مطهـيـاً	٥٧,٧٪
٢	أفـضل الطعـام الجـاف	١٩,٢٪
٣	أفـضل الطعـام بأي صـورة	١٣,٠٪
٤	لم يـحـــــدد	١٠,١٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٢٢): عند شراء الطعام أفضل

م	كيفية شراء الطعام	النسبة
١	أفضل شراء الطعام مطهياً	٦٤,٣٪
٢	أفضل شراء الطعام جافاً	٢٢,٦٪
٣	لم يحدد	١٣,١٪
	المجموع	١٠٠٪

بمراجعة جدول (٢١ ، ٢٢) تؤكد النتائج أفضلية الحصول على الطعام المطهي في مقابل الطعام الجاف سواء بالإعداد بأنفسهم أو عن طريق الشراء.

ثالثاً: تأثير مكان القدوم على طريقة الحصول على الطعام في منى:

١ ـ نوع الطعام:

من الطبيعي أن منى تعج بالحجاج طيلة أيام ثلاثة على الأقل، وليس كل من بها من الحجاج قدموا من خارج المملكة، وليس كلهم من داخلها، وربما تكون هناك علاقة بين مكان القدوم وطريقة الحصول على الطعام ونوعيته، وكذلك نوع الوقود المستخدم.

(جدول ٢٣): مكان قدوم الحجاج الممثلين في العيّنة

م	مكان القدوم	النسبة
١	خارج المملكة	٦٥,١٪
٢	داخل المملكة	١٨,٣٪
٣	داخل مكة	١٦,٦٪
	المجموع	١٠٠٪

من الملاحظ والطبيعي أن الحجاج القادمين من خارج المملكة يمثلون ثلثي العيّنة ٦٥,١٪، بينما يمثل حجاج الداخل ٣٤,٩٪ الثلث المتبقي تقريباً، وذلك يعطي انطباعاً أنه حين نتوجه بالسؤال لمعرفة أفضلية نوع الطعام والوقود المستخدم لدى الحجاج فإنه يشكل نسبة عالية من المصداقية المتوقعة من خلال سلوك الأغلبية المطلقة من الحجاج.

(جدول ٢٤): أفضلية نوع الطعام في مقابل مكان القدوم

م	مكان القدوم	أفضلية الطعام مطهياً	أفضلية الطعام جافاً	أفضلية بأي صورة	لم يحدد	إجمالي
١	من داخل مكة	٥٧,٦٪	١٥,٩٪	٨,٢٪	١٨,٣٪	١٠٠٪
٢	من داخل المملكة	٥٢,٣٪	٢٣,٥٪	١٠,٧٪	١٣,٥٪	١٠٠٪
٣	من خارج المملكة	٦٠,٤٪	١٨,٨٪	١٤,٧٪	٦,١٪	١٠٠٪

وواضح من الجدول (٢٤) أن أفضلية الطعام المطهي شكلت النسبة الأعلى بين جميع الفئات سواء من داخل المملكة أو خارجها، بينما تدنت نسبة الطلب على الطعام الجاف.

٢ ـ الوقود المستخدم:

(جدول ٢٥): أفضلية استخدام الوقود من قبل القادمين من داخل المملكة وخارجها

م	مكان القدوم	كهرباء	غاز	حطب	كيروسين	لم يحدد الوقود	إجمالي
١	من داخل مكة	٣٣,٩٪	١٨,٩٪	٤,٨٪	٤,٢٪	٣٨,٢٪	١٠٠٪
٢	من داخل المملكة	١٩,٩٪	١٢,٢٪	٤,٤٪	٣,٢٪	٦٠,٣٪	١٠٠٪
٣	من خارج المملكة	١٢,٨٪	١٨,٧٪	٥,٦٪	٧,٩٪	٥٥٪	١٠٠٪

يتضح أن نسبة استخدام الغاز ١٨,٩٪ اشترك فيها القادمون من المملكة ومن داخل مكة، بينما ارتفعت نسبة استخدام الكهرباء ٣٣,٩٪ من داخل مكة وتدنت نسب استخدام أنواع الوقود الأخرى الحطب والكيروسين.

٣ ـ الاعتماد على الطهي:

(جدول ٢٦): الاعتماد على الطهي في الحصول على الطعام من قبل القادمين من داخل المملكة وخارجها

م	مكان القدوم	اعتمد على الطهي دائماً	اعتمد على الطهي أحياناً	لايوجد اعتماد على الطهي	لم يحدد	إجمالي
١	من داخل مكة	٣٢٪	٢١٪	١٤,٧٪	٣٢,٣٪	١٠٠٪
٢	من داخل المملكة	٢٧,٥٪	١٨,٥٪	٢١,٣٪	٣٢,٧٪	١٠٠٪
٣	من خارج المملكة	٣٢,٤٪	١٧,٥٪	٣٠,٤٪	١٩,٧٪	١٠٠٪

من متابعة نتائج جدول (٢٦) زاد اعتماد القادمين من خارج المملكة على الطهي ٣٢,٢٪ في مقابل اعتمادهم أحياناً بنسبة ١٧,٥٪، بينما لايوجد اعتماد على الطهي بنسبة ٣٠,٤٪، وإذا كانت نسبة القادمين من الخارج تشكل ٦٥,١٪ أي ما يقرب من ثلثي العيّنة، فذلك يعني ضمنا أن الغالبية لاتعتمد على الطهي دائماً.

وظهر في مقابل ذلك اعتماد القادمين من مكة وداخل المملكة على الطهي بنسبة أكبر من اعتمادهم على الطهي أحياناً.

٤ ـ نوع الطعام المفضل شراؤه:

(جدول ٢٧): نوع الطعام المفضل شراؤه من قبل القادمين من داخل المملكة وخارجها

م	مكان القدوم	أفضل الحصول على الطعام من مصدر خارجي (مطهي)	أفضل الحصول على الطعام من مصدر خارجي (جاف)	لم يحدد	إجمالي
١	من داخل مكة	٪٤٤,٩	٪١٧,٥	٪٣٧,٥	٪١٠٠
٢	من داخل المملكة	٪٥٧,٥	٪٢٧,٨	٪١٤,٧	٪١٠٠
٣	من خارج المملكة	٪٦٨,٢	٪٢٤,٧	٪٧,١	٪١٠٠

ومرة أخرى تكون الأفضلية للقادمين من الخارج الطعام المطهو بنسبة ٦٨,٢٪ في مقابل تدني الطلب على الطعام الجاف، وكذلك كان الحال للقادمين من مكة أو من داخل المملكة.

٥ ـ كيفية الحصول على الطعام بمنى:

(جدول ٢٨): كيف يتم الحصول على الطعام من قبل القادمين من داخل المملكة وخارجها

م	مكان القدوم	أشترى وأطبخ	أشتري وجبات جاهزة	معي ما يكفي حاجتي	لم يحدد	إجمالي
١	من داخل مكة	٪٣٢,٧	٪٣٨,٧	٪١٥,٣	٪١٣,١	٪١٠٠
٢	من داخل المملكة	٪٥,٨	٪٦٩,٠	٪١٤,٢	٪١١,٠	٪١٠٠
٣	من خارج المملكة	٪٦,٩	٪٦٤,٦	٪١٦,٩	٪١١,٦	٪١٠٠

يتضح من الجدول (٢٨) أن الذين قدموا من داخل مكة هم أكثرمن يقومون بشراء الطعام وطبخه في مقابل ٥,٨٪ لمن بداخل المملكة و٦,٩٪ لمن بخارج المملكة.

أما أكثر النسب ارتفاعاً فهي شراء وجبات جاهزة، فالقادمون من مكة يمثلون ٣٨,٧٪ والقادمون من داخل المملكة ٦٩٪ والقادمون من الخارج ٦٤,٣٪، ولذلك يعتبر هذا الاختيار أكثرها تنفيذاً ورغبة من قبل الأغلبية من الحجاج.

رابعاً: تأثير وسيلة القدوم إلى المملكة على إعداد الطعام وتجهيزه:

١ ـ إعداد الطعام في مقابل وسيلة القدوم:

هل يوجد تأثير من قبل وسيلة القدوم براً أو بحراً أو جواً على طريقة إعداد الطعام للحجاج، ويقصد بذلك هل من يأتون براً توجد لهم فرصة لحمل معدات إعداد الطعام وكذلك القادمون بحراِ وذلك لكثرة ما ينقل عبر هاتين الوسيلتين في مقابل القادمين جواً والمحدد سلفاً حمولة كل ما يصحبونه معهم.

(جدول ٢٩): وسيلة القدوم

م	وسيلة القدوم	النسبة
١	القادمون جواً	٦٢,١٪
٢	القادمون براً	٣٠,٧٪
٣	القادمون بحراً	٧,٢٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٣٠): كيفية القدوم

م	كيفية القدوم	النسبة
١	مع مجموعة	٣٣,٦٪
٢	مع حملة	٢٧,٦٪
٣	مع مؤسسة	١٨,٨٪
٤	فردي	١٦٪
٥	لم يحدد	٤٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٣١): عدد مرات القدوم

م	عدد المرات	النسبة
١	أو مرة	٥٧,٥٪
٢	أكثر من مرة	٣٤,٧٪
٣	لم يحدد	٧,٨٪
	المجموع	١٠٠٪

٢ ـ إعداد الطعام في مقابل طريقة القدوم:

(جدول ٣٢): التعاون في إعداد الطعام من قبل القادمين بطرق مختلفة

م	طريقة القدوم	أعد الطعام بمفردي	أعد الطعام مع آخرين	لا أعد الطعام	لم يحدد	إجمالي
١	القادمون براً	٢١,٨٪	٢٧,٥٪	٣٥,٧٪	١٥,٩٪	١٠٠٪
٢	القادمون بحراً	١٠,٢٪	٤٦,١	١٦,٧٪	٢٦,٩٪	١٠٠٪
٣	القادمون جواً	٩,٤٪	٢٨,٤٪	٤٩,٤٪	١٢,٨٪	١٠٠٪

(جدول ٣٣): مكان إعداد الطعام من قبل القادمين بطرق مختلفة

م	طريقة القدوم	استخدم مطبخ المخيم	غير متوفر مكان للطبخ	أتصرف بنفسي	أخرى	لم يحدد	إجمالي
١	القادمون براً	١٧,٩٪	١٤,٢٪	١٩,٢٪	١٣,٥٪	٣٥,٢٪	١٠٠٪
٢	القادمون بحراً	٢٥,١٪	١٢,٦٪	٦,٦٪	٤,٨٪	٥٠,٨٪	١٠٠٪
٣	القادمون جواً	١٨,٤٪	١٦,٢٪	٢٧,٨٪	٤,٤٪	٣٣,٢٪	١٠٠٪

(جدول ٣٤): الطاقة المستخدمة في إعداد الطعام من قبل القادمين بطرق مختلفة

م	طريقة القدوم	كهرباء	غاز	حطب	كيروسين	لم يحدد	إجمالي
١	القادمون براً	٢١,٩٪	١٧٪	٣٪	٤,١٪	٥٤,٠٪	١٠٠٪
٢	القادمون بحراً	٢٢,٥٪	١٥,٣٪	٦,٦٪	١٥,٦٪	٤٠٪	١٠٠٪
٣	القادمون جواً	١٤,٥٪	١٨,٨٪	٦,٢٪	٦,٣٪	٥٤,٣٪	١٠٠٪

خامساً: تأثير المستوى التعليمي للعينة على كيفية الحصول على الطعام ونوعيته:

ولمعرفة هل هناك تأثير من خلال مستوى التعليم للفرد على طريقة الحصول وتأمين الطعام ونوعيته ونوع الوقود المستخدم.

ولمناقشة ذلك نعرض المستوى التعليمي للعيّنة من خلال الجدول الآتي:

(جدول ٣٥): المستوى التعليمي للعيّنة

م	المستوى التعليم	النسبة
١	جامعي	٣٠٪
٢	ثانوي	٢٣,٢٪
٣	ابتدائي	١٧,٨٪
٤	متوسط	١٥٪
٥	أمي	١٤٪
	المجموع	١٠٠٪

ويلاحظ من جدول (٣٥) ارتفاع المستوى التعليمي بين العيّنة الخاصة بالدراسة مما يتيح فرصاً أكبر للمصداقية والتفهم خاصة أن الاستبانة قد ترجمت إلى أربع لغات غير اللغة العربية مما يتيح فرصة للإجابة بشكل أوضح من خلال المستبين.

ولعقد مقارنة بين المستوى التعليمي وكيفية الحصول على الطعام للمستويات المختلفة نعرض التحليلات الخاصة بها كالآتي:

١ ـ تأمين الطعام في منى من قبل المستويات التعليمية المختلفة في العينة:

(جدول ٣٦): تأمين الطعام في منى من قبل مستويات التعليم المختلفة

م	المستوى التعليمي	أشترى وأطبخ	أشتري وجبات جاهزة	معي ما يكفي حاجتي	لم يحدد	إجمالي
١	أمـــــي	٢٩,٤٪	٥٥,٧٪	٧,٢٪	٧,٧٪	١٠٠٪
٢	ابتـــــدائي	٨,٧٪	٦١,٨٪	١٨,٥٪	١١٪	١٠٠٪
٣	مـــتوسط	٧,٤٪	٦٢,١٪	١٦,٩٪	١٣,٦٪	١٠٠٪
٤	ثـــانـــوي	٧,٧٪	٦٠,٨٪	١٨٪	١٣,٥٪	١٠٠٪
٥	جـــامـــعي	٦,٧٪	٦٥,٨٪	١٧,٥٪	٩,٧٪	١٠٠٪

يلاحظ ارتفاع الرغبة بين المستويات التعليمية على كافة اختلافها لشراء وجبات جاهزة.

٢ ـ المستويات التعليمية المختلفة وموافقتها على عدم الطهي بنفسها إذا خيرت:

(جدول ٣٧): رأي المستويات التعليمية في عدم الطهي بنفسها

م	المستوى التعليمي	أوافق على عدم الطهي بنفسي	لا أوافق على عدم الطهي بنفسي	لم يحدد	إجمالي
١	أمـــــي	٪٥٢,٣	٪٢٤,٣	٪٢٣,٤	٪١٠٠
٢	ابتـــــدائي	٪٥٠,٦	٪٣٧,٩	٪١١,٥	٪١٠٠
٣	مـــتـــوسط	٪٦٠,٢	٪٣٢,٤	٪٧,٤	٪١٠٠
٤	ثـــانـــوي	٪٤٩,٧	٪٤٥,١	٪٤,٥	٪١٠٠
٥	جـــامـــعي	٪٥٥,٣	٪٣٩,٥	٪٦,٢	٪١٠٠

٣ ـ المستويات التعليمية المختلفة وأفضلية الوجبات لها:

(جدول ٣٨): رأي المستويات التعليمية في أفضلية الوجبات

م	المستوى التعليمي	أفضل وجبات محددة	أفضل وجبات مختلفة	لم يحدد	إجمالي
١	أمـــــي	٪٢٧,٨	٪٤٩,٧	٪٢٢,٥	٪١٠٠
٢	ابتـــــدائي	٪٣٨,٩	٪٤٣	٪١٨,١	٪١٠٠
٣	مـــتـــوسط	٪٢٩,٦	٪٥٥,٢	٪١٥,٢	٪١٠٠
٤	ثـــانـــوي	٪٣٣,٦	٪٥٣,٩	٪١٢,٥	٪١٠٠
٥	جـــامـــعي	٪٣٢,٣	٪٥١,٩	٪١٦,٨	٪١٠٠

٤ ـ أفضلية نوع الطعام للمستويات التعليمية المختلفة:

(جدول ٣٩): المستوى التعليمي ونوعية الطعام المفضل لها

م	المستوى التعليمي	وجبة مطهية	وجبة جافة	أي شئ	لم يحدد	إجمالي
١	أمـــــــي	٧١,٣٪	١٢,٩٪	٦,٥٪	٩,٣٪	١٠٠٪
٢	ابتـــــدائي	٥٤,٥٪	٢١,٦٪	١٥,٧٪	٨,٢٪	١٠٠٪
٣	مـــتـــوسط	٥١,٩٪	٢١,٧٪	١٧,٦٪	٩,٧٪	١٠٠٪
٤	ثـــانـــوي	٦٣,٨٪	١٧,٩٪	١٢,٧٪	٥,٦٪	١٠٠٪
٥	جـــامـــعي	٥٥,٨٪	٢١,٩٪	١٢,٨٪	٩,٥٪	١٠٠٪

٥ ـ المستويات التعليمية المختلفة ونوعية الطاقة المستخدمة من قبلها:

(جدول ٤٠): الطاقة المستخدمة في إعداد الطعام من قبل القادمين بطرق مختلفة

م	المستوى التعليمي	كهرباء	غاز	حطب	كيروسين	لم يحدد	إجمالي
١	أمي	٢٦,٢٪	١٢,٩٪	٣,٨٪	٤,٦٪	٥٢,٥٪	١٠٠٪
٢	ابتدائي	١٤,٩٪	٢٤,١٪	٦,٦٪	٦,٦٪	٤٧,٢٪	١٠٠٪
٣	متوسط	١٦,٧٪	١٦,٧٪	٤,٧٪	٥,٩٪	٥٦,٠٪	١٠٠٪
٤	ثانوي	١٤,٦٪	٢٠,٤٪	٤,٥٪	٨,٥٪	٥٢٪	١٠٠٪
٥	جامعي	١٧,٩٪	١٦٪	٨,٤٪	٩,٢٪	٤٩,٤٪	١٠٠٪

٦ ـ المستويات التعليمية وأفضلية شراء نوع الطعام:

(جدول ٤١): نوعية الطعام المشترى والمستويات التعليمية

م	المستوى التعليمي	أشتري وجبة مطهية	أشتري وجبة جافة	لم يحدد	إجمالي
١	أمـــــــي	٦٩,٩٪	١٠,١٪	٢٠,٠٪	١٠٠٪
٢	ابتـــــــدائي	٦٢,٦٪	٢٤,٩٪	١٣,٤٪	١٠٠٪
٣	مـــتـــوسط	٥٣,٨٪	٢٩,٥٪	١٦,٧٪	١٠٠٪
٤	ثـــانـــوي	٦٦,٥٪	٢٦,٢٪	٧,٣٪	١٠٠٪
٥	جـــامـــعي	٦٠,٩٪	٢٦,٥٪	١٢,٦٪	١٠٠٪

وإذا ما راجعنا الجداول السابقة من (٣٦) إلى (٤١) نجد أن النتائج كلها تشير إلى إيجابية مواقف المستويات التعليمية من الاتفاق على:

١ ـ جدول (٣٦) يفضلون تأمين الطعام عن طريق شراء وجبات جاهزة.

٢ ـ جدول (٣٧) يفضلون عدم الطهي بأنفسهم.

٣ ـ جدول (٣٨) يفضلون وجبات مختلفة وليست محددة.

٤ ـ جدول (٣٩) يفضلون الوجبات المطهية عن الجافة.

٥ ـ جدول (٤٠) يفضل المستويان (١ ، ٣) استخدام الكهرباء، بينما يفضل المستوى (٢) ابتدائي، (٤) ثانوي استخدام الغاز، وكذلك اختيار مواد الطاقة الأخرى.

٦ ـ جدول (٤١) تفضل جميع المستويات شراء وجبات جاهزة مطهية.

سادساً: توصيف سلوك عينة الدراسة في احتياجاتهم للحياة في مشعر منى:

ونعني بذلك أن الحاجة في منى ليست قاصرة على أداء الشعائر وتناول الوجبات ولكن هناك رغبات أخرى قد يستخدم فيها أحد أنواع الطاقة مثل:

- المشروبات الساخنة.
- إعادة تسخين ماتبقى من طعام.
- تحضير وجبات للأطفال.

وكذلك هل توجد منافذ بيع؟ وما رأي العيّنة في هذه المنافذ؟ وبعرض بعض النتائج نستطيع الإجابة على هذه الاستفسارات وهي:

- هل توجد مطاعم قريبة من الحجاج (مواقع مخيماتهم).
- هل تبيع الطعام المطهي.
- هل هناك مطاعم متنوعة في وجباتها.
- هل توجد أفرع لمطاعم معروفة مسبقة.
- هل تتخصص بعض المنافذ في بيع الفاكهة، الخضروات، والمشروبات المثلجة.

وللإجابة على هذه التساؤلات التي تعني سلوكاً متنوعاً من قبل الحجاج تجاه رغبات لاتقل في أهميتها عن رغبة السكن وتوفير الطعام بأنفسهم نجد في النتائج القادمة تصوراً لما وفرته الجهات المسئولة من منافذ مختلفة ومتنوعة.

١ ـ توفير وجبات للأطفال:

(جدول ٤٢): كيف يتم توفير وإعداد وجبات للأطفال من قبل العيّنة

م	إذا كان معك أطفال كيف تعد طعامهم	النسبة
١	أشتري بدائل	٪١٤,٩
٢	أعدها سابقاً	٪١١,٣
٣	أتصرف	٪٨,٤
٤	لم يحدد	٪٦٥,٤
	المجموع	٪١٠٠

٢ ـ تناول المشروبات الساخنة:

(جدول ٤٣): كيفية تناول المشروبات الساخنة من قبل العيّنة

م	كيف تتناول المشروبات الساخنة	النسبة
١	أحصل عليها جاهزة	٪٦٢,٨
٢	أعدها عندي	٪١٧,٥
٣	لا أحتاجها	٪٩,٩
٤	لم يحدد	٪٩,٨
	المجموع	٪١٠٠

٣ ـ إعداد الطعام المتبقي:

(جدول ٤٤): كيفية التصرف في إعداد الطعام المتبقي

م	هل يتبقى لديك طعام يحتاج إلى تجهيز قبل تناوله	النسبة
١	لا	٪٥٢,٢
٢	نـــــعـــــم	٪٣٤,١
٣	لم يـحـــــدد	٪١٣,٧
	المجموع	٪١٠٠

(جدول ٤٥): كيفية إعداد الطعام المتبقي قبل تناوله

م	كيف تعد الطعام المتبقي قبل تناوله	النسبة
١	أطـهـــــيـــــه	٪٢١,٥
٢	أتناوله كـــمـــا هو	٪١٧,٧
٣	لم يحـــدد	٪٦٠,٨
	المجموع	٪١٠٠

وبمناقشة المتوفر من منافذ بيع الطعام والمأكولات الخفيفة والمشروبات المثلجة طرحنا مجموعة أسئلة لتتضح الصورة من خلال النتائج التالية:

٤ ـ موقع الحصول على الطعام في منى:

(جدول ٤٦): مكان الحصول على الطعام المطهي

م	منافذ بيع الطعام المطهي	النسبة
١	قـــــريـب	٣٩,٣٪
٢	بعـــــيـــــد	٢٥,٧٪
٣	قـــريـب جـــداً	١٥,٧٪
٤	لايـوجـــــد	٧,٦٪
٥	لم يـحــــــدد	١١,٧٪
	المجموع	١٠٠٪

٥ ـ نوعية المطاعم من خلال رأي العينة:

(جدول ٤٧): توصيف المطاعم من قبل العيّنة

م	توجد مطاعم تقدم	النسبة
١	وجبـات سـريعـة	٣٤,٧٪
٢	وجبـات معـروفـة	٣٠,٨٪
٣	اختيـارات متنوعة	١١,٨٪
٤	لم يـحــــــدد	٢٢,٧٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٤٨): توصيف المحلات (المباسط الصغيرة) من قبل العيّنة

م	توجد محلات صغيرة تبيع	النسبة
١	بسكوت	٣٣,٣٪
٢	خبز محشو	١٦,٥٪
٣	عجائن وشطائر	١١,٣٪
٤	أخرى	١٨,٩٪
٥	لم يحدد	٢٠٪
	المجموع	١٠٠٪

وبمناقشة الاختيارات المتاحة من خلال الاستفسار عن تغطية المحلات لكافة أنشطة بيع الغذاء الطازج منه والذي يحتاج إلى تجهيز، والمقصود هنا هل الإقبال على الغذاء الطازج (الفاكهة والخضروات) والتي يمكن تناولها بعد غسلها فقط، هل الإقبال متوفر، والمؤشر على توفره هو من خلال التعامل معه والإجابة على تواجده من خلال النتائج الآتية:

٦ ـ محلات تبيع مواد غذائية لاتحتاج إلى طهي:

(جدول ٤٩): وجود محلات تبيع مواد أغلبها لاتحتاج إلى طهي

م	المقترح	نعم	لا	لم يحدد	النسبة
١	مشروبات مثلجة	٨٣,٥٪	٨,٧٪	٧,٨٪	١٠٠٪
٢	فاكهة	٧٩,٩٪	١٢,٦٪	٧,٥٪	١٠٠٪
٣	مشروبات ساخنة	٧٦,١٪	١٧,٥٪	٧,٣٪	١٠٠٪
٤	مرطبات مثلجة	٦٦,٦٪	٢٤,٨٪	٨,٦٪	١٠٠٪
٥	خضروات طازجة	٥٤,٨٪	٣٦,٥٪	٨,٧٪	١٠٠٪

ومن الواضح تصدر المشروبات المثلجة والفاكهة والمشروبات الساخنة والمرطبات المثلجة في نتائج الإجابات من قبل العيّنة ومرجع ذلك إما للتعامل المستمر معها والاحتياج لها، أو أن كثرتها وانتشارها جعلها في مقدمة الإجابات.

أما تواري الخضروات الطازجة ونعني بها تلك الممكن تناولها دون حاجة إلى طهي أو تجهيز فذلك يشير إلى قلة الطلب عليها أو أن العناصر السابقة لها تشكل أهمية للمستبين عنها.

عرض نتائج الفصل الثالث

١ ـ تعتبر وجبة الغذاء وجبة رئيسية ٥ , ٤٣٪، والوجبة الفرعية الإفطار ٤ , ١٦٪. وظهر ذلك من خلال بعض الجنسيات الأكثر تمثيلاً للعيّنة مثل (السعودية ٥ , ٣١٪ في مقابل الإفطار ٥ , ٢٧٪)، (مصر ٩ , ٧٤٪ في مقابل الإفطار ١ , ٥٪)، (أندونيسيا ٧ , ٣٧٪ في مقابل الإفطار ٧ , ٩٪)، (باكستان ٢ , ٣٢٪ في مقابل الإفطار ٣ , ٧٪)، (نيجريا ٢ , ٣٦٪ في مقابل الإفطار ٧ , ٢٧٪). والملحوظة الوحيدة في هذه الإجابة أن أفريقيا غير العربية وأكثر الجنسيات تمثيلاً لها هي نيجيريا جاءت إجاباتها على الوجبة الرئيسية متقاربة (إفطار ٧ , ٢٧٪، غداء ٢ , ٣٦٪، ٧ , ٢٧٪)، وتعتمد نفس الجنسية على الطهي دائماً بنسبة ٤ , ٦٩٪ وهي أعلى نسبة سجلت بين الجنسيات المختلفة جدول (١٢).

٢ ـ شكلت الكهرباء الطاقة الأكثر استخداماً من قبل الجنسيات المختلفة (١ , ١٧٪ وكذلك الغاز ٥ , ١٧٪)، جدول (٩)، ووجد أن أكثر الدول استخداماً للكهرباء السعودية ٨ , ٤٤٪ في مقابل الغاز ٨ , ٩٪، وأكثر الدول استخداماً للغاز باكستان ٦ , ٢٤٪ في مقابل الكهرباء ٨ , ٢٪، بينما توارى الكيروسين والحطب كطاقة بديلة (جدول ١٠).

٣ ـ الاعتماد على الطهي شكل أهمية كبرى (للسعودية ٣ , ٢٣٪)، (الباكستان ٦٠٪)، (نيجيريا ٤ , ٦٩٪) (جدول ١٢)، بينما

شكل الاعتماد عليه أحياناً (مصر ٩ , ٢٧٪)، بينما لايوجد اعتماد على الطهي (أندونيسيا ٧ , ٥٥٪)، (تركيا ٨ , ٧٢٪).

٤ ـ تفضل العيّنة وجبة الأرز والدجاج (٣ , ٢٩٪) (جدول ١٣).

٥ ـ تفضل نسبة ٦ , ٥٢٪ عدم الطهي بنفسها (جدول ١٧).

٦ ـ تفضل نسبة ٢ , ٥٦٪ من العيّنة وجود استعدادات للطهي (جدول ١٨).

٧ ـ تفضل نسبة (٨ , ٦٠٪) شراء وجبات جاهزة بمشعر منى (جدول ٢٠).

٨ ـ تفضل نسبة (٧ , ٥٧٪) تناول الطعام مطهياً (جدول ٢١).

٩ ـ يفضل القادمون من خارج المملكة استخدام الغاز كطاقة للطهي ٧ , ١٨٪ (جدول ٢٥).

١٠ ـ تعتمد نسبة (٣٢٪ من داخل مكة) (٥ , ٢٧٪ من داخل المملكة) تعتمد على الطهي دائماً، بينما يعتمد ٥ , ١٧٪ من القادمين من خارج المملكة على الطهي أحياناً (جدول ٢٦).

١١ ـ تشكل نسبة القادمين عن طريق البحر أعلى نسبة في إعداد الطعام بالإشتراك مع آخرين ١ , ٤٦٪ في مقابل ٢ , ١٠٪ يعدونه بمفردهم وهم قادمون بنفس الطريق (جدول ٣٢).

١٢ ـ تشكل نسبة ٢ , ١٩٪ من القادمين براً من يتعرفون بأنفسهم لإيجاد مكان لإعداد الطعام في مقابل ١ , ٢٥٪ من القادمين بحراً

و٤ ,١٨٪ من القادمين جواً في استخدام مطبخ المخيم (جدول ٣٣).

١٣ ـ يعتمد القادمون بوسائل مختلفة (براً ٩ , ٢١٪) ، (بحراً ٥ , ٢٢٪) ، (جواً ٥ , ١٤٪) على استخدام الكهرباء كطاقة لإعداد الطعام (جدول ٣٤).

١٤ ـ اشتركت جميع المستويات التعليمية في رغبتها في شراء وجبات جاهزة في مقابل نسبة متدنية لشراء طعام وطهيه (جدول ٣٦).

١٥ ـ اشتركت جميع المستويات التعليمية في موافقتها على عدم الطهي بأنفسهم (جدول ٣٧).

١٦ ـ تفضل جميع المستويات التعليمية الحصول على وجبات مطهية (جدول ٣٩).

١٧ ـ تفضل جميع المستويات التعليمية استخدام الكهرباء فيما عدا المستوى الابتدائي والمستوي الثانوي يفضلون استخدام الغاز لطهي طعامهم (جدول ٤٠).

١٨ ـ اشترك أفراد العيّنة في موافقتهم على الحصول على المشروبات الساخنة جاهزة (جدول ٤٣).

١٩ ـ اشترك أفراد العيّنة في أنه توجد مطاعم تقدم وجبات سريعة بنسبة ٧ , ٣٤٪ (جدول ٤٧).

الفصل الرابع

توصيف المباسط وما تقدمه من خدمات

تم في هذا العام تنظيم إقامة المباسط من قبل أمانة العاصمة المقدسة ووضعت مواصفات خاصة للمباسط من حيث:

- توحيد المساحة ٤م × ٤م أو مضاعفاتها.
- توفر الأمان لوسائل الوقود المستخدم.
- تنوع النشاط وانتشاره جغرافياً.
- تركيز الكثافة في مناطق تكدس الحجاج.

وعلى سبيل المثال نجد أن أكبر تكدس للحجاج الذين في حاجة إلى منافذ للبيع هو في طريق المشاة المظلل فتم إنشاء مايزيد على ٨١ منفذاً (مبسط) مابين كبير ومتوسط وصغير. وكذلك مناطق تركز الحجاج في منطقة الجمرات، وأيضاً عند مسجد الخيف. كما تركزت المباسط في أماكن يكثر بها تواجد أو مسير الحجاج بالقرب من مسجد الخيف وجسر الجمرات ومداخل منى.

وقد تم إجراء استبانة تضمنت بعض المواصفات العامة والتي توصف في المنافذ التي تتطلبها احتياجات الحجاج. واعتبر أن مساحة ٤م×٤م مبسط صغير، ٤م×٨م مبسط متوسط وأكبر من ذلك فهو مبسط كبير.

أولاً: المواصفات العامة للبسطات:

(جدول ٥٠): مساحة البسطة

م	حجم البسطة	النسبة
١	كبيرة	٦٦,٤٪
٢	متوسطة	٢٤,٨٪
٣	صغيرة	٨,٨٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٥١): وجود مخزن بها

م	يوجد مخزن بها	النسبة
١	نعم	٨٥,٤٪
٢	لا	١١,٣٪
٣	لم يحدد	٣,٣٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٥٢): عدد العمّال بالبسطة

م	عدد العمّال	النسبة
١	أكثر من أربعة	٢٨,٨٪
٢	أربعة	٢٤,٨٪
٣	ثلاثة	٢٣,٣٪
٤	اثنان	١٦,٦٪
٥	واحد	٦,٥٪
	المجموع	١٠٠٪

ثانياً: علاقة مساحة البسطة بالنشاط المزاول بها وتجهيزاتها:

١ ـ نوع الوقود المستخدم بالبسطة:

(جدول ٥٣): أنواع البسطات والوقود المستخدم

حجم البسطة	غاز	كهرباء	حطب	كيروسين	أخرى	لم يحدد	إجمالي
كبيرة	٩,١٪	٤٣,٤٪	٣,٢٪	١,٧٪	١٢,١٪	٣٠,٥٪	١٠٠٪
متوسطة	١٠٪	٢٥٪	١,٣٪	٤,٣٪	٩,٧٪	٤٩,٧٪	١٠٠٪
صغيرة	٩,٨٪	٩,٨٪	٤,٥٪	٤,٩٪	٧,١٪	٦٣,٩٪	١٠٠٪

وضح من جدول (٥٣) أن معظم البسطات على اختلاف أحجامها تستخدم الكهرباء كمصدر للوقود.

٢ ـ مخزن الوقود وموقعه في البسطة:

(جدول ٥٤): موقع مخزن الوقود بالبسطة

م	حجم البسطة	داخل البسطة	خارجها	لا يظهر	أخرى	لم يحدد	إجمالي
١	كبيرة	٤٨,٩٪	٢,٣٪	٢٧,٧٪	٦,٣٪	١٤,٨٪	١٠٠٪
٢	متوسطة	٣٣,٧٪	٦,١٪	٢٦,٠٪	٥,٣٪	٢٨,٤٪	١٠٠٪
٣	صغيرة	٢٩,٥٪	١,٧٪	٢٧,٨٪	١٣,٢٪	٢٧,٨٪	١٠٠٪

٣ ـ المواد المصنع منها البسط:

(جدول ٥٥): المواد المصنع منها البسط

المادة	صاج معرج	تنك	خشب	حديد	مباني	قماش خيام	أخرى	لم يحدد	إجمالي
النسبة	٧٠,٥٪	٢,٠٪	٠,٣٪	٦,٨٪	١٣,٥٪	٥,٩٪	٠,١٪	٠,٩٪	١٠٠٪

٤ ـ مخزن إمداد البسط بالتموين:

(جدول ٥٦): موقع المخزن بالنسبة للبسطة

م	موقع المخزن	النسبة
١	داخل البسطة	٥٩,٨٪
٢	لايوجد	٢٠٪
٣	قريب من البسطة	١٢,٨٪
٤	بعيد عن البسطة	٦,٣٪
٥	قريب جداً	٠,٥٪
٦	لم يحدد	٠,٦٪
	المجموع	١٠٠٪

٥ ـ هل يوجد إمداد بالمواد للبسطة في أيام (منى):

(جدول ٥٧): إمداد البسطة بالمواد التموينية

م	وجود إمداد بالتموين	النسبة
١	يوجد إمداد	٨٢,٤٪
٢	لايوجد إمداد	١٥,٤٪
٣	لم يحدد	٢,٢٪
	المجموع	١٠٠٪

٦ ـ موقع البسطة من المخيمات:

(جدول ٥٨): مساحة البسط وقربها من المخيمات

م	مساحة البسطة	ملاصق للمخيمات	قريب منها	بعيد عنها	لم يحدد	إجمالي
١	كبيرة	٢٩,٤٪	٥١,٧٪	١٥,٥٪	٣,٤٪	١٠٠٪
٢	متوسطة	٣٩,٦٪	٤٤,٩٪	١٣,٧٪	١,٨٪	١٠٠٪
٣	صغيرة	١٩,٦٪	٥٠,٨٪	٢١,٤٪	٨,٢٪	١٠٠٪

يلاحظ ارتفاع نسبة البسط على اختلاف مساحتها والتي يكون موقعها قريباً من المخيمات، بينما تقل نسبة البسطات التي في رأي العيّنة بعيدة عن المخيمات.

٧ ـ ما تقدمه البسطة على اختلاف مساحتها من وجبات:

(جدول ٥٩): الوجبات التي تقدمها البسطة

	مساحة البسطة	وجبات محددة	وجبات منوعة	لم يحدد	إجمالي
١	كبيرة	٢٢,٩٪	١٠,٩٪	٦٦,٢٪	١٠٠٪
٢	متوسطة	٢١,٨٪	١٠,٦٪	٦٧,٢٪	١٠٠٪
٣	صغيرة	١٦,٥٪	٤,٩٪	٧٨,٦٪	١٠٠٪

(جدول ٦٠): نوع الوجبات التي تقدمها البسط

م	مساحة البسطة	أرز ولحم	أرز ودجاج	أرز وسمك	أخرى	لم يحدد	إجمالي
١	كبيرة	٧,٢٪	١٠,٠٪	٢,٦٪	٧,٥٪	٧٢,٧٪	١٠٠٪
٢	متوسطة	٨,٨٪	٤,٧٪	١,٨٪	٨,٣٪	٧٦,٤٪	١٠٠٪
٣	صغيرة	٨,١٪	٣,٤٪	١,٦٪	٦,٥٪	٨٠,١٪	١٠٠٪

من جدول (٦٠) يلاحظ أن نسبة عدم تحديد النشاط بالبسط كانت أكبر النسب على اختلاف مساحاتها، إلا أنه هناك ارتفاع طفيف في نسبة بيع الأرز والدجاج في البسطة الكبيرة ١٠٪ عن بيع الأرز واللحم ٧,٢٪، بينما تتدنى نسبة بيع الأرز والسمك على اختلاف حجم البسط.

ثالثاً: أنواع الوجبات التي تقدمها البسط:

١ ـ بسط تقدم مواد متنوعة:

(جدول ٦١): الأطعمة والمشروبات التي تقدم من خلال البسط

م	الأطعمة والمشروبات	النسبة
١	مواد بقالة	٢٩,١٪
٢	مشروبات باردة	١٩,٩٪
٣	مواد غذائية متنوعة	١٨,٢٪
٤	فطائر/خبز/بسكوت	١٤٪
٥	خضر/فاكهة	٨,٩٪
٦	مشروبات ساخنة	٥,٢٪
٧	لم يحدد	٤,٧٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٦٢): وجود طهي بالمباسط

م	نوع الوجبة	النسبة
١	بها وجبات مطهية	٢٨,١٪
٢	لا يوجد طهي	٦٨٪
٣	لم يحدد	٣,٩٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٦٣): نوعية الوجبات المطهية بالبسط

م	النوع	النسبة
١	وجبة محددة	٢٢,٢٪
٢	وجبة منوعة	١٠,٢٪
٣	لم يحدد	٦٧,٦٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٦٤): نوع الوجبات المحددة في المباسط

م	نوع الوجبة	النسبة
١	أرز ودجاج	٨,١٪
٢	أرز ولحم	٧,٨٪
٣	أرز وسمك	٢,٣٪
٤	أخرى	٧,٦٪
٥	لم يحدد	٧٤,٢٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٦٥): نسبة وجود الوجبات الشائعة في البسط

م	الوجبة	النسبة
١	بروست	٦,٩٪
٢	أخرى	٦,٦٪
٣	شاورما	٣,٥٪
٤	مشويات	٣,٢٪
٥	لم يحدد	٧٩,٨٪
	المجموع	١٠٠٪

نتائج الفصل الرابع

تعتبر المباسط أحد المنافذ التي تمد الحجاج بالمواد الغذائية سواء المطهو منها أو الجاف أو حتى المشروبات المثلجة.

ويمكن اعتبار المباسط وما تؤديه أحد الخيارات البديلة في حالة توقف الحجاج عن الطهي بأنفسهم. وحتى يمكن أن تؤدي دورها بشكل فعّال لابد أن يتوافق ما تعرضه من مواد غذائية مع رغبات الغالبية العظمي من الحجاج.

ونستعرض نتائج تحليل استبانة لمباسط:

أولاً: نوعية المباسط وموقعها وتجهيزاتها وما تقدمه من وجبات:

- تشكل المباسط الكبيرة (أكثر من وحدة ٤ × ٤) نسبة عالية ٦٦٪.
- توجد في نسبة عالية من المباسط مخازن ٨٥,٤٪ (جدول ٥١).
- يستخدم أصحاب المباسط في المتوسط أكثر من أربعة عمّال في كل مبسط ٢٨,٨٪ (جدول ٥٢).
- تستخدم الغالبية العظمى من المباسط الكهرباء كوقود ٤٣,٤٪ (جدول ٥٣).
- تصنع المباسط من الصاج المعرج بنسبة ٧٠,٥٪ (جدول ٥٥).
- يلحق بالبسطة مخزن تموين ويكون غالباً داخل البسطة ٥٩,٨٪ (جدول ٥٦).

- يوجد إمداد بالتموين اللازم للبسطة خلال أيام التشريق ٨٢,٤٪ (جدول ٥٧).
- تقع البسط قريبة من المخيمات ٥١,٧٪ (جدول ٥٨).
- تقدم البسط وجبات محددة ٢٢,٩٪ (جدول ٥٩).
- يشكل الأرز والدجاج ١٠٪ من البيع داخل البسط الكبيرة (جدول ٦٠).

ثانياً: أنواع الوجبات التي تقدمها البسط:

- تشكل مواد البقالة أعلى نسب البيع ٢٩,١٪ (جدول ٦١).
- لايوجد طهي بداخل ٦٨٪ من البسط (جدول ٦٢).
- أكثر الوجبات مبيعاً البروست ٦,٩٪ وأقلها المشويات ٣,٢٪ (جدول ٦٥).

الفصل الخامس

دور المطوفين في تأمين الطهي للحجاج داخل المخيمات

روعي في جمع المعلومات من خلال الاستبانة التوزيع على مكاتب مؤسسات الطوافة من خلال الجنسية، وكذلك من خلال الموقع الجغرافي لمحاولة الوصول إلى الحدود التي يسمح بالتحرك من خلالها حول ضوابط مؤسسات الطوافة.

ونعرض النتائج التي توصلنا إليها في هذه الاستبانة:

أولاً: التوزيع النسبي للمؤسسات التي يتبع لها مطوفون أجابوا على الاستبانة:

(جدول ٦٦): التوزيع النسبي للمؤسسات

م	اسم المؤسسة	نسبة المكاتب الممثلة في الاستبانة
١	مؤسسة حجاج جنوب آسيا	٢٩,١٪
٢	مؤسسة حجاج الدول العربية	٢٧,٧٪
٣	مؤسسة جنوب شرق آسيا	٢٣,٢٪
٤	مخيمات أهالي دون مؤسسات	٨,٢٪
٥	مؤسسة أفريقيا غير العربية	٥,٠٪
٦	مؤسسة حجاج الداخل	٥,٤٪
٧	مؤسسة حجاج دول الخليج	١,٤٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٦٧): النظم والمهام الموكلة إلى المكتب الفرعي بالمؤسسة

م	النظم المحددة لنشاط المكتب	نعم	لا	لم يحدد	النسبة
١	توجد نظم محددة للمكتب من قبل المؤسسة	٩٥,٥٪	٣,٦٪	٠,٩٪	١٠٠٪
٢	تختلف النظم من جنسية لأخرى داخل المؤسسة	٥٢,٣٪	٤٦,٣٪	١,٤٪	١٠٠٪
٣	مهام مسئول التغذية محددة بدقة	٦٢,٤٪	٢٨,٨٪	٨,٨٪	١٠٠٪
٤	المؤسسة تتأكد من تنفيذ مهام المكتب	٧١,٩٪	١٤,٣٪	١٣,٨٪	١٠٠٪

(جدول ٦٨): عدد العاملين بالمكتب مع مسئول التغذية

م	العدد	النسبة
١	اثـنـان	٤٠,٥٪
٢	واحـد	١٩,١٪
٣	أكـثـر من ثلاثة	١٤,١٪
٤	ثـلاثـة	١,٨٪
٥	لـم يـحـدد	٢٤,٥٪
	المجموع	١٠٠٪

(جدول ٦٩): عمل معاوني مسئول التغذية

م	العمل	نعم	لا	لم يجب	النسبة
١	أمن وسلامة مكان الطبخ	٩١,٨٪	٥,٩٪	٢,٣٪	١٠٠٪
٢	توريد المواد الغذائية	٦٣,٦٪	٣٤,١٪	٢,٣٪	١٠٠٪
٣	توريد الوقود	٥٢,٧٪	٤٤,١٪	٣,٢٪	١٠٠٪
٤	تنظيم الدخول لمنطقة الطبخ	٧٨,٢٪	١٨,٦٪	٣,٢٪	١٠٠٪
٥	مسئول عن مخزن الأغذية الجافة	٤٨,٢٪	٤٧,٧٪	٤,١٪	١٠٠٪
٦	مسئول عن مخزن الخضار والفاكهة	٤٢,٧٪	٥١,٨٪	٥,٥٪	١٠٠٪
٧	مسئول عام عن المخزن	٦١,٥٪	٣٦٪	٢,٥٪	١٠٠٪

من الملاحظ أن المهام (١) ، (٢) ، (٤) ، (٧) من المهام الأساسية التي يمكن أن يقوم بها أحد المساعدين، أما المهام (٣) ، (٥) ، (٦) فلم تكن من المهام الرئيسية الواضحة المعالم وبالتالي تدنت نسب الإشارة إلى وجود من يقوم بها (جدول ٦٩).

ثانيا: مواصفات المكان المخصص للطبخ في المخيم:

١ ـ الموقع داخل المخيم في المؤسسات المختلفة:

(جدول ٧٠): موقع المطبخ داخل المخيم

م	الموقع	النسبة
١	قريب إلى بوابة المخيم	٨٨,٨٪
٢	موقع آخر	٣,٨٪
٣	وسط المخيم	١,١٪
٤	قريب إلى دورة المياه	,٢٪
٥	موقع آخر	٣,٨٪
٦	لم يحدد	٢,٣٪
	المجموع	١٠٠٪

٢ ـ مواصفات إنشاء مكان الطبخ:

(جدول ٧١): المواد المنشأ منها المطبخ

م	المواد	النسبة
١	مباني	٤٢,٧٪
٢	صاج معرج	٣٣,٦٪
٣	تنك	٢,٣٪
٤	قماش خيام	١,٨٪
٥	خشب	٠,٥٪
٦	أخرى	١٢,٧٪
٧	لم يحدد	٦,٤٪
	المجموع	١٠٠٪

من الواضح أن نسبة ٨٩,٥٪ من المخيمات تلتزم بوضع المطبخ بجوار البوابة (جدول ٧٠)، وكذلك نسبة ٤٢,٧٪ تستخدم المباني كمواد لإنشاء المطبخ وهي من العوامل التي تسمح بنسب معقولة من الأمان (جدول ٧١).

٣ ـ التعامل مع المطبخ داخل المخيم:

(جدول ٧٢): نوع الوقود المستخدم للطبخ في المؤسسات المختلفة

نوع الوقود	النسبة
كيروسين	٥١,٤٪
حطب	٢٦,٤٪
غاز	٧,٧٪
أخرى	٤,١٪
لم يحدد	١٠,٥٪
المجموع	١٠٠٪

يتضح ارتفاع نسبة استخدام الكيروسين ٥١,٤٪ والحطب ٢٦,٤٪ في مقابل الغاز بشكل محدود ٧,٧٪، ولمحاولة إدراك أي من المؤسسات يستخدم أنواع الوقود المختلفة نلاحظ النتائج التالية:

(جدول ٧٣): نوع الوقود المستخدم للطهي داخل المؤسسات المختلفة

م	المؤسسات	غاز	حطب	كيروسين	أخرى	لم يحدد	إجمالي
١	مؤسسة حجاج الدول العربية	١٣,١٪	٣,٣٪	٧٣,٧٪	٣,٤٪	٦,٥٪	١٠٠٪
٢	مؤسسة حجاج الداخل	١٣,٨٪	٢٧,٥٪	٣٧,٩٪	١٧,٤٪	١٣,٤٪	١٠٠٪
٣	مؤسسة جنوب آسيا	–	٣,٢٪	٧٨,١٪	٣,١٪	١٥,٦٪	١٠٠٪
٤	مؤسسة جنوب شرق آسيا	٣,٩٪	٨٨,٢٪	١,١٪	١,٧٪	٥,١٪	١٠٠٪
٥	مؤسسة أفريقيا غير العربية	٩,٠٪	٩,٠٪	٥٤,٥٪	١,٣٪	٢٧,٢٪	١٠٠٪
٦	مؤسسة حجاج دول الخليج		–	–	–	٣٣,٤٪	١٠٠٪
٧	مخيمات أهالي (دون مؤسسة)	٦٦,٦٪	–	–	–	٣٣,٣٪	١٠٠٪

من الجدول السابق (جدول ٧٣) يتضح ارتفاع نسبة استخدام الغاز من قبل مخيمات الأهالي التي لاتخضع لمؤسسة بعينها، كما أن مواقع مخيماتها منتشرة في أنحاء منى وليست محددة بموقع معيّن، بينما نجد التزام المؤسسات الأخرى باستخدام الكيروسين بنسبة كبيرة ثم الحطب.

٤ ـ مايتم تخزينه في داخل المستودع بالمخيم:

وقصد من هذا السؤال بيان المواد القابلة للاشتعال أو التي تساعد عليه، وكيف يتم تخزينها، وهل تشكل خطراً أم لا وذلك من خلال الكميات المخزونة، وقربه أو بعده من المطبخ كمصدر لتسرب الخطر.

(جدول ٧٤): موقع المستودع

م	مكان القدوم	النسبة
١	قريب للمطبخ	٪١٤,٣
٢	بعيد عن المطبخ	٪١٨,٣
٣	ملاصق للمكان	٪٦٥,١
٤	لم يحدد	٪٢,٣
	المجموع	٪١٠٠

(جدول ٧٥): المواد المخزونة داخل المستودع

م	المواد المخزونة	نعم	لا	لم يحدد	النسبة
١	معلبات	٪٥٠	٪٤١,٨	٪٨,٢	٪١٠٠
٢	فاكهة	٪٤٢,٧	٪٤٧,٣	٪١٠	٪١٠٠
٣	خضروات	٪٤٢,٣	٪٤٩,١	٪٨,٦	٪١٠٠
٤	دهون وزيوت	٪٤٠,٥	٪٥٠,٩	٪٨,٦	٪١٠٠
٥	وقود	٪٢٦,٤	٪٦٤,١	٪٩,٥	٪١٠٠

النسب الموضحة لإيجابية التخزين أو سلبيته للمواد المخزنة في مستودعات المؤسسات المختلفة، هي من النسب السابق عرضها إجمالاً في جدول (٧٣) التخزين نفس المواد ومثال على ذلك أن تخزين الوقود إجمالاً ٤,٢٦٪ وعدم تخزينه ١,٦٤٪، وعلى هذا تكون النسب الإيجابية لتخزين الوقود في المؤسسات من ٤,٢٦٪ والنسب السلبية من ١,٦٤٪ وهكذا على بقية النسب.

يعتبر الوقود وهو أكثر المواد القابلة للاشتعال أقل المواد تخزيناً في المستودع، وكذلك الدهون والزيوت في مقابل ارتفاع تخزين المواد الغذائية الأخرى.

(جدول ٧٦): المواد المخزنة داخل المستودع في المؤسسات المختلفة

المؤسسة	وقود		دهون وزيوت		معلبات		خضروات		فاكهة	
	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا
مؤسسة الدول العربية	٪١٩,٦	٪٦٣,٩	٪١٦,٣	٪٦٨	٪٢٤,٥	٪٦٠,٦	٪٢٦,٢	٪٥٩	٪٢٤,٥	٪٦٠,٦
مؤسسة حجاج الداخل	-	٪١٠	٪١٨	٪٨١	٪٣٦	٪٦٣,٦	٪٣٦,٣	٪٦٣,٦	٪٣٦,٣	٪٦٣,٦
مؤسسة جنوب آسيا	٪٢١,٨	٪٨٧	٪٢٣,٤	٪٦٥	٪٣٤,٣	٪٥٦,٢	٪٢١,٨	٪٦٧,١	٪٢١,٨	٪٦٧,١
مؤسسة جنوب شرق آسيا	٪٥٢,٩	٪٤٥	٪٩٢,١	٪٥,٨	٪٩٢,١	٪٥,٨	٪٧٦,٤	٪٢١,٥	٪٨٦,٢	٪١١,٧
مخيمات أهالي	٪٢٧,٢	٪٧٢,٧	٪٤٧,٢	٪٧٢	٪٤٥,٤	٪٥٤,٥	٪٢٧,٢	٪٧٢,٧	٪٩	٪٨١

بمراجعة جدول (٧٦) نجد ارتفاع نسب تخزين المواد غير المتوقع الخطر منها أكثر من المواد الملتهبة - الوقود والدهون - في مقابل ارتفاع تخزين المواد الأخرى الأكثر أماناً مثل الخضر والفاكهة.

ثالثاً: التعامل مع المطبخ من قبل المقيمين في المخيم:

ولمعرفة مدى السيطرة والتحكم في منطقة الطبخ منعاً للاستخدام غير المسئول سواء من الحجاج أو المتعاونين مع المطوفين داخل المخيم، وهل يتم توزيع الطعام بشكل عشوائي أم أن هناك ضمانات لعدم الوصول لمنطقة الطبخ.

وماهو موقف المسئول عن المطبخ في حال طلب مساعدات مثل ماء ساخن أو إعادة تسخين طعام أو حتى إعداد وجبات للأطفال، وكيف يتم تأمين الطلبات المتنوعة للجنسيات الموجودة داخل المخيم.

ولمعرفة طرق التعامل طرحت مجموعة من الاستفسارات تعني في مجملها وضوح عوامل الأمان وتحديد التعامل مع المناطق المتوقع منها الخطر لاسمح الله.

(جدول ٧٧): كيفية التعامل مع المطبخ

م	المواد المخزونة	نعم	لا	لم يحدد	النسبة
١	يوجد مندوبون لاستلام الطعام وتوزيعه على الخيام	٦٠,٥٪	٣٦,٨٪	٢,٧٪	١٠٠٪
٢	يأتي الحجاج لاستلام الطعام من كل خيمة	١٧,٨٪	٧٩,٥٪	٢,٧٪	١٠٠٪
٣	يأتي الحجاج لاستلام الطعام بأنفسهم	٣٥٪	٦٠,٥٪	٤,٥٪	١٠٠٪
٤	مسموح باستخدام المطبخ من قبل الحجاج	٤٠,٩٪	٥٧,٣٪	١,٨٪	١٠٠٪
٥	يمكن للحجاج استخدام المطبخ في أي وقت	٤٠,٩٪	٥٧,٣٪	١,٨٪	١٠٠٪
٦	يوفر المطبخ مساحة لاستخدام الحجاج بشكل دائم	٤٠٪	٥٧,٣٪	٢,٧٪	١٠٠٪
٧	طلبات الحجاج:				
	• ماء ساخن	٧٣,٢٪	٢٥٪	١,٨٪	١٠٠٪
	• تسخين طعام لديهم	٢٩,١٪	٦٧,٧٪	٣,٢٪	١٠٠٪
	• إعداد وجبات خاصة للمرضى	١٧,٧٪	٧٨,٢٪	٤,١٪	١٠٠٪
	• إعداد وجبات للأطفال	٨,٦٪	٨٧,٣٪	٤,١٪	١٠٠٪

ولأن أوجه التعامل متعددة فكان لابد من معرفة كيف يتم إحكام الرقابة ومتابعة التعامل مع منطقة المطبخ بالمخيم ومن هو المسموح له بالدخول وكيف يتم التحقق من ذلك.

(جدول ٧٨): الرقابة على منطقة الطبخ بالمخيم

م	نوع الضوابط للرقابة	نعم	لا	لم يحدد	النسبة
١	منطقة المطبخ تحت الرقابة من مسئول التغذية	٨٥٪	٩٪	٦,٠٪	١٠٠٪
٢	لايسمح بدخول المطبخ لغير العاملين بالمكتب	٥٧,٧٪	٣٨,٦٪	٣,٦٪	١٠٠٪
٣	لايسمح بدخول المطبخ لغير الطباخ ومساعديه	٥٤,٥٪	٤٠,٩٪	٤,٦٪	١٠٠٪

(جدول ٧٩): كيف يتم إمداد المطبخ بالمواد الغذائية

م	مدى الاحتياج لإمداد المطبخ بالمواد الغذائية	نعم	لا	لم يحدد	النسبة
١	يقتصر دور المطبخ على إعداد الطعام المطهي	٦٣,٦٪	٣٢,٧٪	٣,٧٪	١٠٠٪
٢	يقتصر دور المطبخ على طهي الطعام	٥١,٤٪	٤٥٪	٣,٦٪	١٠٠٪
٣	يتم إعداد الطعام من الألف إلى الياء بالمطبخ	٥٠,٥٪	٤٥,٤٪	٤,١٪	١٠٠٪
٤	الإمداد بالمواد اللازمة يتم قبل الوصول إلى منى	٥٦,٤٪	٣٩,٥٪	٤,١٪	١٠٠٪
٥	الإمداد يتم قبل وأثناء الإقامة في منى	٦٣,٦٪	٣١,٨٪	٤,٦٪	١٠٠٪
٦	الإمداد يتم فقط للوقود المستخدم	٤٠٪	٥٤,٥٪	٥,٥٪	١٠٠٪
٧	الإمداد يتم فقط للمواد الطازجة	٤٠,٥٪	٥٥٪	٤,٥٪	١٠٠٪
٨	يقوم المطبخ فقط بإعداد وجبات أعضاء المكتب	١٣,٦٪	٨٢,٣٪	٤,١٪	١٠٠٪

من الواضح أن المطبخ إجمالاً لايقوم بدور رئيسي في إعداد الطعام من الألف إلى الياء في كل الحالات وإلا ترتفع النسبة إلى أعلى من ذلك ٥٠,٥٪، ومعنى ذلك أن هناك مواد تأتي جاهزة ويقوم المطبخ بها لإعداد الطعام ٥١,٤٪، أو أن الوجبات تأتي جاهزة ويقوم المطبخ بتقديمها بعد تجهيزها ٦٣,٦٪.

أما من جهة الإمداد الذي يرتبط بالتنقل داخل منى خلال أيام التشريق فوضح أن الإمداد لايشكل نسبة عالية أثناء وجود الحجاج بمنى ٤٠,٥٪، ولكن قبل وصول الحجاج يكون التكثيف في الإمداد ٦٣,٦٪.

نتائج الدراسة

لكي نتحقق من أن الدراسة وصلت إلى ما كانت تصبو إليه من أهداف وهي:

- تقدير الطلب على المواد الغذائية من الحجاج.
- توصيف نوعية المواد الغذائية المطلوبة للجنسيات المختلفة.
- التعرف على واقع الخدمات الغذائية المقدمة للحجاج.

وبمناقشة الهدف الأول (تقدير الطلب على المواد الغذائية من الحجاج) وجد أن طلب المواد الغذائية من الحجاج تمثل في النتائج الآتية:

١ - تمثل وجبة الغذاء الوجبة الرئيسية للحجاج ٤٣,٥٪ (جدول ٧)، أي أن طلب إعداد الطعام يتركز في وجبة الغداء اليومية لجميع الحجاج، داخل المخيمات وخارجها، أي أن ساعات الطهي الرئيسية بكل مواد الطاقة تنحصر فيما بين صلاة الظهر وإلى صلاة العصر الوقت المتوقع لإنهاء الغداء.

٢ - مثلت وجبة الغداء ٣١,٥٪ دول الخليج (السعودية)، ٧٤,٩٪ مصر، ٣٧,٧٪ أندونيسيا، ٣٢,٢٪ باكستان، ٣٦,٢٪ نيجيريا. وهي أكثر الدول تمثيلاً داخل المؤسسات المختلفة (جدول ٨).

٣ ـ يعتمد حجاج بعض الدول الأكثر تمثيلاً للمؤسسات على الطهي دائماً مثل (جدول ١٢):

- السعودية ٢٣,٣٪ في مقابل ١٠,٣٪ عدم الاعتماد على الطهي.
- باكستان ٦٠,٥٪ في مقابل ١٧,٥٪ عدم الاعتماد على الطهي.
- نيجيريا ٦٩,٤٪ في مقابل ٨,٢٪ عدم الاعتماد على الطهي.

٤ ـ تشكل وجبات الأرز والدجاج الأكثر طلباً للحجاج على اختلاف جنسياتهم (جدول ١٣).

٥ ـ تساوت الإجابات تقريباً بأفضلية عدم الطهي أو الطهي بنسب متقاربة فيما عدا باكستان ٧٠٪، إيران ٧٥٪، نيجيريا ٧٧,٧٪، تركيا ٥٨,٥٪ يفضلون عدم الطهي (جدول ١٧).

٦ ـ يفضل ٦٠,٨٪ من الحجاج شراء وجبات جاهزة مطهية ٥٧,٧٪ (جدول٢١).

٧ ـ القادمون بطريق الجو غالباً لايعدون الطعام ٤٩,٤٪ في مقابل نسبة ٣٥,٧٪ يقومون بإعداد الطعام من القادمين عن طريق البر. أما نسبة ٤٦,١٪ فيقومون بإعداد الطعام مع آخرين وهم القادمون عن طريق البحر (جدول ٣٢)، وقد ترتفع نسبة من

يتشاركون في إعداد الطعام نتيجة المعدّات التي يحملونها معهم.

٨ ـ جميع المستويات التعليمية تفضل شراء وجبات جاهزة (جدول٣٦).

٩ ـ يفضل جميع الحجاج وجبات مختلفة تعرض عليهم، كما يفضلون وجبات مطهية لو أتيحت لهم فرصة الشراء (جدول ٤١).

١٠ ـ نسبة ٦٢,٨٪ من الحجاج يتناولون المشروبات الساخنة عن طريق الشراء، ولايتبقى طعام يحتاج إلى تسخين أو استخدام أي مصدر للطاقة لدى الحجاج بنسبة ٥٢,٢٪ (جدول ٤٤).

١١ ـ وافقت نسبة ٣٩,٣٪ من الحجاج على أن مواقع الحصول على وجبات مطهية قريبة (جدول ٤٦)، كما أن ٣٤,٧٪ من هذه المواقع تقدم وجبات سريعة (جدول ٤٧) ٨٣,٥٪ منها يتولى بيع المشروبات المثلجة (جدول ٤٩).

أما بالنسبة لاستخدام الطاقة للطهي:

١ ـ تساوت أفضلية استخدام الكهرباء والغاز كطاقة ١٧,١٪، ١٧,٥٪ بين الحجاج وتدنت نسب استخدام الكيروسين والحطب (جدول ٩).

٢ ـ زادت أفضلية استخدام الغاز عن غيره من مواد الطاقة بين الجنسيات الأكثر تمثيلاً في المؤسسات المختلفة مثل ٢٤,٢٪ أندونيسيا، باكستان ٢٤,٦٪، أفريقيا غير العربية ٢٢٪ (جدول ١٠).

٣ ـ يفضل القادمون من خارج المملكة استخدام الغاز كمصدر للطاقة

١٨,٢٪، بينما يفضل القادمون من داخلها استخدام الكهرباء (جدول ٢٥).

تحقيق الهدف الثاني (التعرف على واقع الخدمات الغذائية المقدمة للحجاج). ويتحقق هذا الهدف من مصدرين:

أولهما: المباسط المصرح بها لتعبئة منافذ لبيع المواد الغذائية.

ثانيهما: المطوفون وما يقدمون من خدمات للطبخ داخل المخيمات.

أولاً : المباسط:

حتى يقوم أي مواطن باستئجار مبسط ومزاولة النشاط به كان هناك ضوابط من قبل أمانة العاصمة المقدسة معلنة بشروط وتعهدات يجب أن تراعى منها مايلي:

أتعهد أنا صاحب المبسط الموضح اسمي بالترخيص بالالتزام بالآتي:

١ - الموافقة على تجهيز الموقع وفق النموذج المعتمد من أمانة العاصمة المقدسة وذلك خلال أسبوع من استلام الموقع.

٢ - الامتناع منعاً باتاً عن الطبخ بالغاز أو الحطب أو الكيروسين بمشعر منى بناءً على الأمر السامي رقم ٧/ب/١١١٤٦٠.

٣ - عدم التغيير في مساحة المبسط المصرح به.

٤ - عدم تغيير النشاط إلا بموافقة لجنة توزيع المباسط بالمشاعر المقدسة.

٥ ـ الالتزام بالتسعيرة المحددة من الجهة المختصة ووضعها في مكان ظاهر.

٦ ـ الموقع المعطى هذا العام لايعني الحصول عليه في الأعوام القادمة.

٧ ـ توفير وسائل السلامة من طفايات وخلافه حسب اشتراطات إدارة السلامة بالدفاع المدني.

٨ ـ وضع التسليك الكهربائي بداخل عوازل، مع ملاحظة عدم تحميل الأسلاك فوق طاقتها (إن وجد).

٩ ـ توفير وسائل التهوية في المبسط.

١٠ ـ في حالة الإخلال بأي شرط من الشروط الواردة أعلاه لأمانة العاصمة المقدسة الحق في سحب الترخيص ومصادرة القيمة الإيجارية.

١١ ـ أقر بموجبه أنني تسلمت الترخيص وموافق على الموقع وليس لي أي اعتراض على ذلك.

وصنفت مساحة المبسط على أنها ٤ × ٤م وإذا زيدت تزاد بمقدار التضاعف أي ٤ × ٨م أو ٤ × ١٦م وهكذا. ولهذا روعي في الاستبيان بيان الحجم فإذا كانت وحدة واحدة فهي صغيرة أو وحدتين فهي متوسطة أما إذا زادت عن ثلاثة فهي كبيرة، ولهذا نجد أن المباسط الكبيرة هي الأكثر عدداً ٦٦,٤٪، والمتوسطة ٢٤,٨٪، والصغيرة ٨,٨٪ (جدول ٥٠).

١ ـ تتكون البسطة من مكان للبيع ومواد مخزنة وإمداد للناقص أثناء البيع وعدد من العمّال والمساعدين.

٢ ـ توزعت البسط بكثافة عند طريق المشاة (٨٢) وشوارع سوق العرب (٣٤) والجوهرة (٣١) ومسجد الخيف (٢٢)، وذلك من خلال توزيع أمانة العاصمة.

ومن خلال الدراسة وجد أن:

- البسط المتوسطة ٣٩,٦٪ ملاصقة للمخيمات، ٤٤,٩٪ قريبة منها (جدول ٥٨).

- البسط الكبيرة ٢٩,٤٪ ملاصقة للمخيمات، ٥١,٧٪ قريبة منها (جدول ٥٨).

أي أن البسط كانت في متناول من يقطنون المخيمات أو قريبة منهم.

٣ ـ شكلت البسط على جميع أنواعها نسبة عالية في أنها لاتبيع وجبات أو أنواع أطعمة محددة، في حين أن:

- البسط الكبيرة تبيع وجبات محددة بنسبة ٢٢,٩٪ (جدول ٥٩).

- البسط المتوسطة تبيع وجبات محددة بنسبة ٢١,٨٪ (جدول ٥٩).

وإذا نظرنا إلى الواقع الميداني نجد أن هناك محلات معروفة باسمها كانت تبيع مثل محلات البيك لبيع الدجاج البروست وكانت له فروع كثيرة، وكذلك محلات الوطنية تبيع وجبات محددة، وكذلك الروشان تبيع وجبات محددة، بل إن محلات الدونات المعروفة كانت تبيع وجبات مكونة من أرز ودجاج وهي وجبات محددة.

كيفية الطهي بالمباسط:

تعتمد المباسط التي يتم بها طهي أو إعادة تسخين الطعام على الطاقة الكهربائية في ذلك وطبقاً للشروط المسبقة إلا أن النتائج كما يلي:

تعتمد البسط الكبيرة مثل البيك/ الروشان/الوطنية/دلة/المخابز على الكهرباء بنسبة ٤٣,٤٪ والغاز بنسبة ٩,١٪، والكيروسين ١,٧٪، وتعتمد البسط المتوسطة على الكهرباء بنسبة ٢٥٪ والغاز ١٠٪. وتتساوى البسط الصغيرة في استخدامها للغاز والكهرباء ٩,٨٪ والحطب ٤,٩٪ والكيروسين ١,٦٪ (جدول ٥٣).

ولأن الاعتماد على الكهرباء يتوقف على:

١ ـ سلامة التمديدات الكهربائية.

٢ ـ ضمان وصول التيار بشكل مستمر.

٣ ـ محدودية الطهي بأنواع معيّنة.

فقد وجد بالمرور الميداني على المباسط الملاحظات التالية:

١ ـ محلات تقوم بطهي الأرز خارج المشعر ثم يرسل إلى منى لإضافة باقي الأصناف (الدجاج المطهي) داخل المبسط والسلطة المصنعة داخله.

٢ ـ يتم استخدام وسائل طهي متعددة مثل الميكروويف، القلايات والأواني التي يمكن استخدام الكهرباء لتسخين مابها.

وبانقطاع التيار الكهربائي عن منفذ بيع (البسط) الوطنية خلف منطقة الجمرات لم يتم تسخين الدجاج أو إعادة تسخينه وكانت النتيجة توقف البيع لمدة طويلة ثم تهافت الحجاج على طلب الدجاج نصف طهي (حيث يرد من خارج المشعر نصف طهي ويكمل داخل المشعر).

٣ ـ تركزت خدمات المباسط وتنوعت في خط المشاة.

أما ما تقدمه المباسط من وجهة نظر الدراسة وهل يشكل أحد جوانب تغطية الاحتياجات بالنسبة للحجاج فنرى مايلي:

بعد تنظيم أمانة العاصمة لوضع المباسط بالشكل الذي ظهرت عليه موسم حج ١٤١٩هـ نرى مايلي:

١ ـ اتخذت المباسط شكلاً أكثر تنظيماً يسهل الرقابة عليها.

٢ ـ استبدال الطاقة وتوحيدها شكل مظهراً مختلفاً في الوجبات الغذائية المعروضة التي تقدمها لسد احتياجات كثيرة خاصة أن تنظيم توفير أعداد كبيرة من الوجبات كان متاحاً قبل موسم الحج بفترة (البيك).

٤ ـ نظافة المبسط وتوحيد مظهره دفع بعض المحلات المعروفة (الدونات) إلى تغيير النشاط وبيع الدجاج والأرز.

٥ ـ بعض المباسط التي تبيع الوجبات كانت تقوم بطهي الطعام خارج المشعر وإعادة تسخينه داخل المبسط أو تقديمه مباشرة.

نوعية الوجبات المقدمة من خلال المباسط:

- مواد بقالة ٢٩,١٪، مشروبات باردة ١٩,٩٪، مواد غذائية متنوعة ١٨,٢٪، خضر وفاكهة ٨,٩٪، ومشروبات ساخنة ٥,٢٪ ومنوعات ٤,٧٪ (جدول ٦١).
- أما وجود وجبات مطهية بالمباسط فنسبة ٢٨,١٪ (جدول ٦٢).
- وأكثر الوجبات المحددة مبيعاً هي البروست ٦,٩٪، والأرز والدجاج ٨,١٪، وأقلها المشويات ٣,٢٪، والأرز والسمك ٢,٣٪ (جدول ٦٤ ، ٦٥).

ومن ذلك يمكن استنتاج أن الوجبات المطهية المقدمة من المباسط والتي تستخدم الكهرباء كوقود طبقاً للتعليمات هي أكثر طلباً من قبل الحجاج (داخل العيّنة)، وكذلك هي التي تشكل نسبة لابأس بها في العرض.

تامين احتياجات ومستلزمات الطهي داخل المخيمات:

يعتبر المطوفون على اختلاف المؤسسات التابعين لها هم همزة الوصل بين أفراد المخيم ونظم وسلامة المخيم وذلك من خلال عوامل وضوابط استخدام المكان المخصص للطبخ أو انتشار وسائل أخرى للطهي مهما كانت الطاقة المستخدمة له.

ومن نتائج الاستبانة التي تعرضت لمعرفة دور المطوفين في ذلك نجد أن:

١ ـ هناك معاون لأمن وسلامة مكان الطبخ ٩١,٨٪ (جدول ٦٩).

٢ ـ هناك معاون لتنظيم دخول منطقة الطبخ ٧٨,٢٪ (جدول ٦٩).

ويشكل مبنى المطبخ في الخيام الجديدة التزاماً صارماً بتعليمات الدفاع المدني من حيث وجوده بجوار البوابة والتزامه بالشروط الأمنية والصحية. أما في المخيمات الأخرى والأهالي فيتشكل موقع المطبخ إما قريباً من دورة المياه أو وسط المخيم وتم التعرف على ذلك عن طريق الملاحظة الميدانية.

ويستخدم المطوفون الكيروسين ٥١,٤٪ في الطبخ ثم الحطب ٢٦,٤٪ ثم الغاز ٧,٧٪ (جدول ٧٢).

أما بالنسبة للدول المختلفة فحجاج الدول العربية يستخدم مطوفوها ١٣,١٪ غاز، ٧٣,٧٪ كيروسين، وحجاج الداخل يستخدمون ٤٥,٥٪ كيروسين، وجنوب آسيا ٧٨,١٪، كيروسين، وجنوب شرق آسيا ٨٨,٢٪ (جدول ٧٣).

أما المستودع الذي يعبر عن المخزون من المواد الاستراتيجية التي تسهم في تغطية متطلبات الحجاج داخل الخيام فكانت النسبة الكبرى لتخزين المعلبات ٥٠٪ والفاكهة ٤٢,٧٪، والخضروات ٤٢,٣٪، الدهون والزيوت ٤٠,٥٪ (جدول ٧٣)، (جدول ٧٦).

أما دور المطبخ في تأمين مستلزمات الحجاج من الطاقة للطهي فكانت تؤمن الماء الساخن ٧٣,٢٪، ولايسمح بتسخين الطعام من قبل الحجاج

٧, ٦٧٪، ولايسمح بإعداد وجبات خاصة للمرضى ٢, ٧٨٪، ولايسمح بإعداد وجبات خاصة للأطفال ٣, ٨٧٪ (جدول ٧٧).

ملاحظات:

من الاستطلاع الميداني وجد الآتي:

١ ـ مؤسسة مطوفي حجاج إيران لاتحتاج إلى المطبخ في طهي الطعام داخل المشاعر وإنما يتم الطبخ داخل مكة وينقل إلى المشاعر بمعرفة مسئولي الحملات من الحجاج.

٢ ـ في مؤسسة جنوب شرق آسيا يتم الاتفاق مع متعهدين لإيصال الوجبات التي يتم إعادة طهيها داخل المخيم.

٣ ـ بعض مكاتب مؤسسة حجاج الدول العربية يتم الاتفاق بينها وبين بعض المطاعم في مكة على إيصال الوجبات إلى المشاعر بعرفة ومنى.

من الواضح أن هناك صعوبة في منع الطهي بمنى واستبداله بالطهي في مكة ونقله إلى المشاعر وذلك لأنه وجد من الاستطلاع السابق أن جميع المطوفين يعملون على نقل جميع مستلزمات المستودعات قبل وصول الحجاج بنسبة ٤, ٥٦٪، ثم يتم أثناء الإقامة في منى التزويد بالمتطلبات الضرورية فقط مثل الوقود ٤٠٪ أو المواد الطازجة ٥, ٤٠٪ (جدول ٧٩).

يقتصر دور المطابخ بالمخيمات عموماً على إعداد الطعام المطهي أي إعادة إعداد وتسخين بنسبة ٦, ٦٣٪ ولايقوم المطبخ بطهي الطعام من الألف إلى الياء إلا بنسبة ٥, ٥٠٪ (جدول ٧٩).

توصيات الدراسة

١ ـ تشجيع الخطوات الجيدة التي بدأتها الدولة مشكورة لاستبدال الخيام المقاومة للحريق بتلك القابلة للاشتعال وإيجاد وسائل المكافحة المناسبة.

٢ ـ تشجيع الجهات ذات العلاقة بمصادر الطاقة بكل من الغاز والكهرباء بعمل دراسات للجدوى الاقتصادية باستعمال شبكة للغاز الطبيعي أو الطاقة الكهربائية لتغذية مطابخ مركزية تقام في منى لخدمة الحجاج.

٣ ـ الاستفادة من خدمات متعهدي التموين الغذائي ذوي الخبرة السابقة عن طريق تعاقد المطوفين معهم مباشرة.

٤ ـ استبعاد خيار الطبخ باستخدام الكيروسين والحطب والفحم نظراً لآثارها السيئة على البيئة، كما أن مؤشرات استخدام الطاقة للحجاج تدنت في اختيارهما.

٥ ـ يجب الإكثار من منافذ البيع ذات السمعة الطيبة في إعداد وجبات تلبي احتياجات الحجاج مثل (الدجاج والأرز) وتوزيعها جغرافياً بحيث تغطي مناطق حرمت هذا العام منها مثل المنطقة بين مزدلفة ومنى (حجاج الأهالي) وحجاج أفريقيا غير العربية.

٦ ـ لابد من تدخل خبراء التغذية في الحصول على معدلات معقولة من صحية الوجبات المقدمة التي نوَّه بها معظم الحجاج باختيار وجبات منوعة وهي الوجبة التي لاتشمل صنفاً واحداً أو اثنين بل تشمل أكثر من عنصر مثل: أرز + بروتين (لحم أو دجاج) + سلطة + فاكهة. وهذا هو التنوع المقصود ضرورة حيث قل الطلب من قبل الحجاج على المطاعم التي تقدم خضاراً مطهياً، وتعرف الحجاج بنسبة عالية على المنافذ التي تبيع وجبات شبه متكاملة (البيك ٢٦,٤٪) في مقابل محلات تبيع أنواعاً من البتزا ولم يتعرف عليها سوى ٢,٧٪ منهم. أي أنه كلما كانت الوجبة المعروضة مشبعة ومتكاملة وقريبة من المخيمات كان التعرف والإقبال عليها أكثر.

٧ ـ يمكن أن تستغل المخابز بكامل طاقتها في إعداد وجبات من العجائن أو اللحوم المتنوعة حيث يمكن أن تضيف خبرة المخابز في العرض والإعداد والتغليف بعداً هاماً للوجبات المطروحة، بالإضافة إلى ثقة النظافة المتوفرة مسبقاً.

٨ ـ من الضروري مراجعة القرار بمنع استخدام الغاز والبحث عن وسائل أكثر أماناً حيث إن أخطاره البيئية أقل بكثير من أنواع الطاقة الأخرى وإمكاناته يمكن التحكم بها ولايحتاج خبرة كبيرة في استخدامه مثل الكهرباء.

٩ ـ يجب تركيز العمل وتضافر جهود الجهات ذات العلاقة بالحج لخلق وعي بين القائمين على تطبيق النظام من جهة هذه الإدارات وبين

مسئولي وقائدي وحملداري الحجاج خاصة أن الغالبية من الحجاج على اختلاف الجنسيات يأتون في جماعات لهم من يقودهم.

١٠ ـ العمل على مضاعفة الوعي لدى المطوفين لخلق البدائل المتاحة والآمنة للحجاج داخل المخيمات من الطاقة المطلوبة للطهي.

١١ ـ يجب العمل على إيجاد بدائل أكثر تطويراً مع دراسة آثار الاستقرار على وسائل طهي آمنة أو نقل الطهي خارج المشعر ولكن يظل هناك الجانب المتعامل مع هذه الضوابط وهم الحجاج الذين يتعاملون بغير سابق إعداد مع النظم المقترحة، إلا إذا ذهبت التوعية إليهم في مقارهم ببلدهم.

١٢ ـ يجب إحكام الرقابة على مخيمات الأهالي فإن نسبة ٦٦٪ منها تقوم باستخدام الغاز دون تطوير للاستخدام العادي يعني مكمن الخطر مع المخيمات التي يسهل السيطرة عليها وتنظيمها.

١٣ ـ يجب تركيز التوعية على جميع المستويات الثقافية، فمن الجدول (٤٠) يتضح أنه ليس للثقافة دخل في استخدام أي نوع من الطاقة للطهي. ولذا نرجع الأسباب إلى عادات وتقاليد، أو إلى وجود الأسهل في التعامل، ولذلك فالتوعية في هذا الجانب لاترتبط بمستوى ثقافي وإنما ترتبط بتوسيع رؤية الأخطار وإدراك نتائجها.

تقديم للفصل السادس

تتناول الدراسة في الفصل السادس عرضاً لأهم المباحث التي تناولتها ندوة الأمن والسلامة في المشاعر المقدسة عام ١٤١٨هـ والتي عقدت تحت رعاية جامعة أم القرى والدفاع المدني وذلك من خلال دراستين اهتمتا ببدائل استخدام الطاقة لإعداد الطعام في المشاعر، وأوضحتا الأخطار ووسائل تأمين الطهي.

كما تعرض بعد ذلك ملخصاً يحتوي أهم النتائج للدراستين المشار إليهما مع الدراسة التي قام بها معهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج في موسم حج ١٤١٨هـ والتي بين أيدينا لبيان أهم النقاط التي يرتكز عليها وتساعد صنَّاع القرار لسلامة وأمن الحجاج.

الفصل السادس

تصور لوسائل أو بدائل الطهي الآمنة في مشعر منى

* مقدمة:

تحت هذا العنوان أو المعنى قدمت دراسة من الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس من كل من المهندسين سعود الجبرين وسلمان الكلثمي. وناقش الباحثان عدة موضوعات منها كيف تبدأ الحرائق، مكمن الخطور في اسطوانات الغاز ووسائل بديلة للطبخ في منى ثم عرضت مجموعة من المقترحات.

ولما كان الغاز هو الطاقة الأكثر استخداماً في الأعوام السابقة وحتى نسبياً هذا العام رغم المنع الصريح له. فكان لابد من البحث عن وسيلة آمنة لاستخدام الغاز. وتحت هذا المسمى قدم المهندس خالد المؤذن ـ مدير فرع منطقة الطائف لشركة الغاز والتصنيع الأهلية ـ دراسة في ندوة الأمن والسلامة بالمشاعر المقدسة والتي عقدت تحت رعاية جامعة أم القرى ـ معهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج ـ والدفاع المدني، وهذه الدراسة ناقشت مميزات الغاز والسلامة وملامح السلامة في أوعية الغاز، ثم تصور لشبكة الغاز أو البدائل المتاحة للاستخدام غير الآمن.

بناءً على موافقة المقام الكريم تم عقد ندوة « السلامة في المشاعر المقدسة » بمشاركة الخبراء في إدارة الطوارئ والأزمات وتوفير السلامة والأمن من المخاطر مع المختصين بخدمات الحج في المشاعر المقدسة، لبحث مشكلة المخاطر المحتملة والمتكررة في المشاعر ووضع الحلول الكفيلة بحَسْم أسبابها ومبادرتها حين ظهورها لتوفير السلامة للحجاج وتمكينهم من تأدية شعائرهم في يُسْر وسهولة، وذلك في الفترة من ١٢ إلى ١٤ من ذي القعدة عام ١٤١٨هـ في فندق الإنتركونتننتال بمكة المكرمة، وقد شارك فيها عدد وافر من الأساتذة المختصين والباحثين من الجامعات السعودية ومديرية الدفاع المدني والوزارات والإدارات والمؤسسات ذات العلاقة بالمشاعر المقدسة والحج، وطرح فيها أربعون بحثاً وورقة خلصت الندوة منها بعد التباحث والمناقشة إلى إصدار التوصيات، وكان منها:

١ ـ أن استخدام خزانات الغاز المدفونة بالأرض والتي يتم تغطيتها بطبقة خرسانية ورملية يُعدّ من أفضل الوسائل البديلة للطبخ في منى مما يشجع على الأخذ به في المطابخ المركزية مع إجراء ما يلزم له من تدابير السلامة.

٢ ـ تشجيع إقامة المطابخ المركزية داخل مؤسسات الطوافة بمنى والمطاعم المهيأة لسدّ حاجة فئات الحجاج مما يساهم في رفع مستوى السلامة العامة وخاصة سلامة الأطعمة وجودة المقدم منها.

وفيما يلي ـ من أبحاث الندوة ـ مقتطفات من دراسة عن « تجهيزات الغاز الأكثر أماناً للاستخدام بالمشاعر المقدسة ودورها في مواجهة الحرائق » لسعادة المهندس/ خالد بن أحمد المؤذن مدير فرع الطائف بشركة الغاز الأهلية.

أولاً: تحليل الوضع الحالي:

١ ـ الحرائق بالمشاعر:

حدث في حج العام الماضي (١٤١٧هـ ـ ١٩٩٧م) حريق كبير في منى، في اليوم الثامن من ذي الحجة، أتى على ما يقارب سبعين ألف خيمة، مخصصة لإسكان مايزيد عن ربع مليون شخص من الحجاج.

وقد نجم عن الحادث عدد من الوفيات والإصابات والخسائر المادية والتي تزيد عن سبعين مليون ريال، وعانى الحجاج الموجودون في الخيام في ذلك الوقت من صعوبات الإخلاء، كما استغرق إطفاء الحريق بعض الوقت، واتسمت عمليات الإنقاذ والمكافحة بقلة الفاعلية، وقد لوحظ أن اسطوانات الغاز كانت مخزنة داخل الخيام في ظروف غير آمنة وتستخدم بشكل غير سليم، وقد تعرض عدد من اسطوانات الغاز للحريق مما أدى إلى انقذافها خارج المنطقة وهي مشتعلة ثم انفجارها، مما يعد عنصراً مساعداً في توسيع دائرة الحريق وصعوبة عمليات الإنقاذ والمكافحة.

وكان هذا الحريق هو أكبر حريق يحدث في مشعر منى، من بين الحرائق التي حدثت في أعوام سابقة.

٢ ـ الطبخ الفردي داخل الخيام:

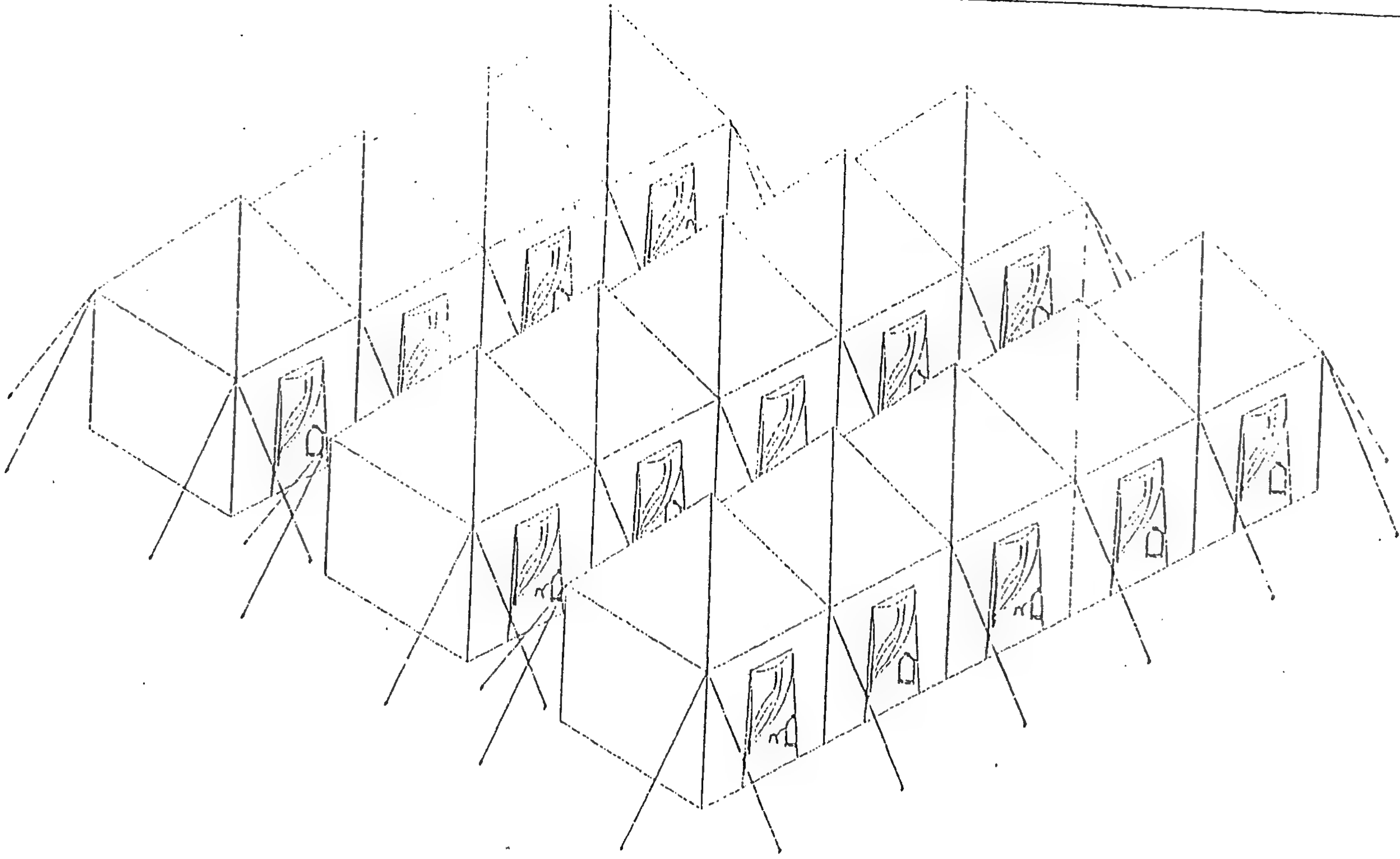
بلغ عدد الحجاج الذين نزلوا بمنى في حج عام ١٤١٧هـ ما يزيد عن مليون شخص يسكنون داخل خيام مصنوعة من القماش السميك المشبع عادة بمادة بترولية لتحسين خواصه، ومنها مقاومة الماء مما جعل تلك الخيام سريعة الاشتعال.

ويتم نصب تلك الخيام بشكل متقارب وتثبيتها بواسطة ما ليقل عن ثمانية حبال من الكتّان مربوطة رلى خوابير معدنية مثبتة في الأرض عن طريق الدق،، وتمتد هذه الحبال فيما بين الخيام لتشكل عائقاً للمشاة في حالة الإخلاء، كما تساهم في نقل الحريق من خيمة إلى أخرى، فضلاً عن تأثير الرياح، انظر الشكل رقم (٢).

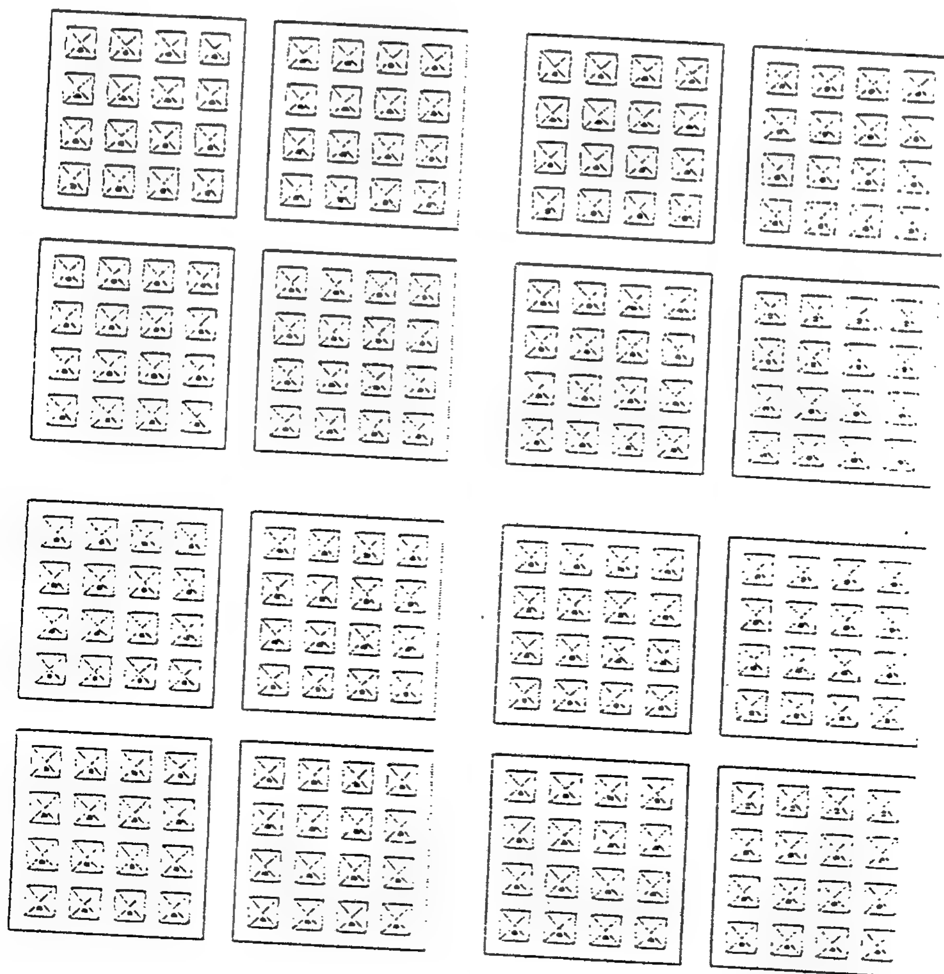
٣ ـ مصادر الطاقة المستخدمة:

يقوم معظم هذا العدد الكبير من الحجاج بإعداد وجبات طعامهم بشكل فردي داخل خيامهم، ويعد غاز البترول المسال هو مصدر الطاقة الحرارية الرئيسي المستخدم في الطبخ في منى، وهناك مصادر أخرى.

ويقوم الحجاج داخل الخيام بتخزين عدد من اسطوانات الصلب النقالي المعبأة بالغاز، وذلك من الفئتين (٢٥ / ٥٠ رطل ـ ١١ / ٢٢ كجم)، بالإضافة إلى اسطوانات صغيرة مخصصة للرحلات، يتم تعبأتها خارج الشركة، مخالفين بذلك أبسط قواعد السلامة، كما يتم استخدام عدد أقل من مصادر الطاقة الحرارية الأخرى مثل الكيروسين والحطب، أما الطاقة الكهربائية المتاحة فلا تكفي للاستخدام في الطبخ، ويتم استخدامها غالباً في الإضاءة وتكييف الهواء، وتحتوي الغالبية العظمى من الخيام على اسطوانة غاز أو أكثر من إحدى الفئتين، ويعني ذلك انتشار المصادر الحرارية (التي تعتبر المصدر الرئيسي للحريق) على كامل مسطح منى، انظر الشكل رقم (٣).



شكل (٢) الوضع الحالى يتم الطبخ داخل خيام متلاصقة قابلة للاشتعال و يتم الطبخ بواسطة مواقد تسحب الغاز من اسطوانات داخل الخيمة مجاورة للمواقد



⊠ خيمة من القماش القابل للاشتعال

• مصدر حرارى (حريق) سواء كان غاز او كهرباء او فحم او غيرها

شـكل (٣) انتشار مصادر الاشتعال (الحريق) على كامل مسطح منى باعداد هائلة (عشرات الالوف) فى حالة الطبخ الانفرادى باستخدام اسطوانـات الغـاز او غيرها من المصادر الحرارية

٤ ـ أسباب نشوء الحريق:

عند تحليل أسباب نشوء الحرائق واتساعها وصعوبة السيطرة عليها في منى يتضح لنا توفر العناصر الأساسية لنشوب الحرائق وبصورة مثالية، وهي:

أ ـ **الوقود:** ويتمثل في العدد الهائل من الخيام القابلة للاشتعال، والذي يقدر بعشرات الألوف إن لم يكن بمئات الألوف.

ب ـ **الأوكسجين:** الموجود في الهواء الجوي في مسطح منى المفتوح.

جـ ـ **الحرارة:** المتمثلة في المصادر الحرارية المختلفة المستخدمة للطبخ داخل الخيام (غاز ـ كهرباء ـ كيروسين ـ حطب ... إلخ).

مما تقدم يتضح أن الأسباب الرئيسية لحرائق المشاعر هي أسباب عامة، وأن حدوث الحرائق وانتشارها لا يتوقف على وجود اسطوانة الغاز، بل إن وجود أي مصدر حراري للطبخ غير الاسطوانة داخل خيمة قابلة للاشتعال (في ظل العوامل المساعدة، من سرعة رياح وارتفاع حرارة وانخفاض رطوبة، بالإضافة إلى سوء تصميم المخيمات، وقلة وسائل السلامة) سيجعل احتمال حدوث الحريق وتكراره ـ لاسمح الله ـ قائماً وبقوة، وتعتبر الاسطوانة كغيرها من المصادر الحرارية الأخرى للطبخ، إلا أنها تزيد عليها بكونها عند تعرضها للحريق تؤدي إلى توسيع دائرة الحريق وتصعيب السيطرة على الموقف.

ولذا فإنه من الأهمية بمكان القضاء على جميع الأسباب المؤدية لنشوء الحرائق، وليس منع الاسطوانة فقط، مع توفير البديل الآمن والاقتصادي والعملي في نفس الوقت حتى يكون الإجراء متكاملاً.

٥ ـ العوامل المساعدة في الحريق:

ويساعد في عملية انتشار وتوسيع الحريق العوامل التالية:

أ ـ **سرعة الرياح:** بلغت في وقت الحريق الأخير حوالي (٤٠) كيلو متراً في الساعة، ومما يفاقم هذا الأثر كون مشعر منى يقع في وادي يمتد بطول (٤) كيلو مترات[١] بشكل مفتوح تكتنفه الجبال ويخلو من الفواصل الطبيعية، مما يجعله أشبهب بنفق هوائي لتسريع الرياح.

ب ـ **ارتفاع الحرارة:** ترتفع درجة حرارة الهواء الجوي بالمشاعر في النهار، وخاصة في فصل الصيف إلى ما معدله (٤٤,٥) درجة مئوية[٢].

جـ ـ **انخفاض الرطوبة:** تبلغ عادة درجة الرطوبة النسبية في الهواء الجوي في المشاعر، نهاراً في فصل الصيف، ما معدله (٢٢٪)[٣]، وقد لوحظ أن مشروع ترطيب الهواء بمنى بواسطة رذاذ الماء له أثر جيد في الحد من انتشار الحريق، وتحسين الجو العام بالمشاعر.

٦ ـ أسباب صعوبة السيطرة:

تعود أسباب صعوبة تنفيذ عمليات الإخلاء والإنقاذ والمكافحة إلى عدة أسباب منها:

أ ـ **تصميم المخيمات:** يتم توزيع الأراضي بمنى، وإنشاء المخيمات بطريقة لا تساعد على الحد من الحريق (تقارب الخيام ـ عدم وجود الفواصل المقاومة للحريق ـ عدم وجود طرق للإخلاء ... إلخ).

---

(١) د. محمد إسماعيل بدوي، مرجع سابق، نفس الصفحة.

(٢) نفس المرجع، ص٥.

(٣) نفس المرجع، ص٥.

ب ـ **قلة وسائل السلامة:** يلاحظ قلة توافر وسائل السلامة داخل الخيام، مثل طفايات الحريق وغيرها.

جـ ـ **عدم وجود خطة إخلاء عاجلة:** اتضح من خلال الحوادث السابقة عدم وجود خطة فرضية عامة وفعَّالة للإخلاء والإنقاذ والمحافحة(١).

د ـ **الازدحام المروري:** يؤدي إلى عرقلة فرق الإنقاذ والإخلاء والمحافحة.

ثانياً: الخطة المعتمدة:

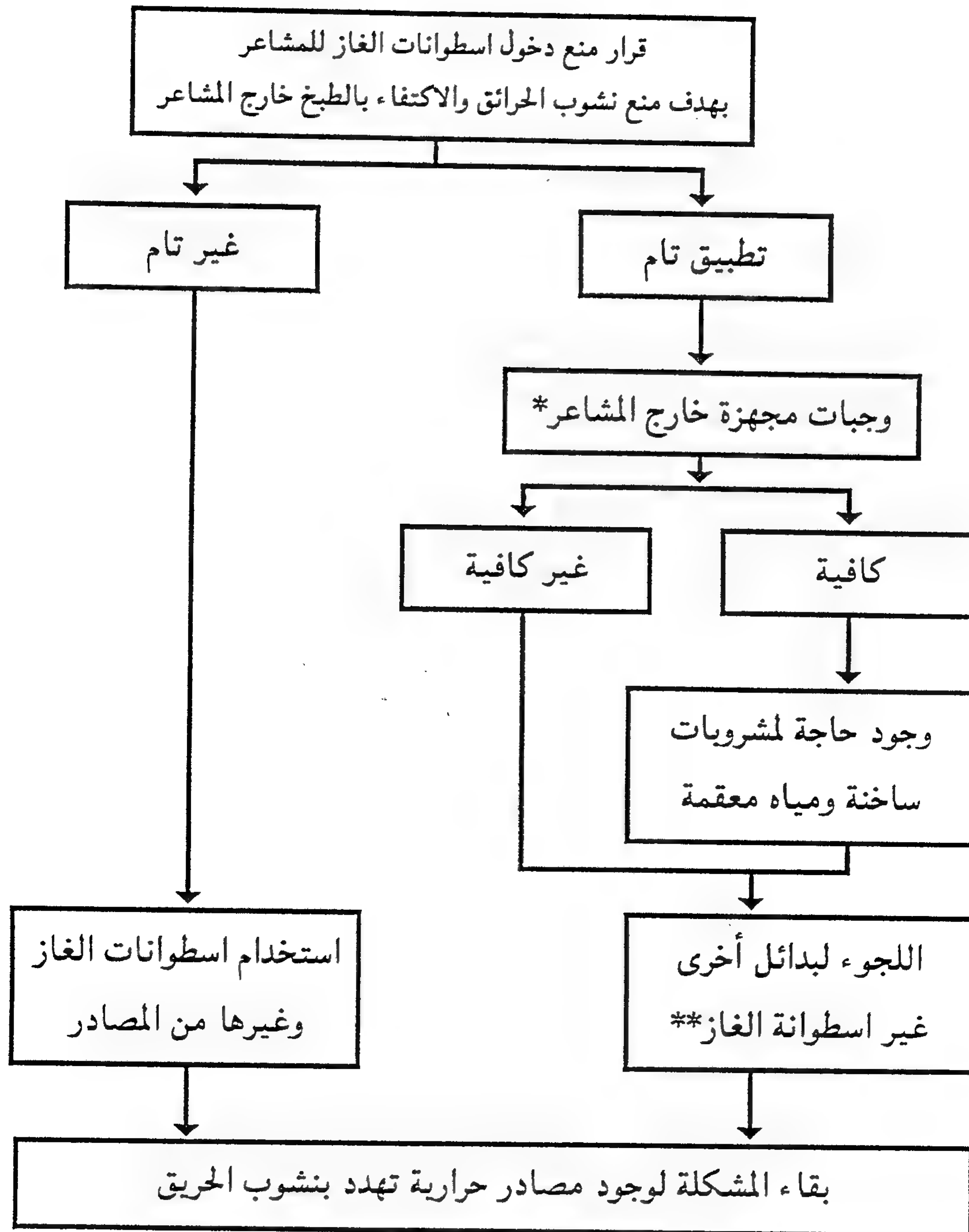
١ ـ منع اسطوانات الغاز:

قام الدفاع المدني على ضوء ما لوحظ في الحرائق السابقة بمنع إدخال اسطوانات الغاز إلى المشاعر المقدسة بغرض تحسين وضع السلامة العامة بالمشاعر، على أن يستعاض عن الطبخ الفردي داخل الخيام بالطبخ خارج المشاعر، ونقل الوجبات السابقة التجهيز إلى المشاعر عن طريق المستثمرين.

وهذا الإجراء لا شك أنه خطوة ضرورية، لكنها خطوة غير كافية بمجردها، ويوضح الشكل رقم (٤) خارطة تدفق لاحتمالات تطبيق قرار المنع.

---

(١) قامت وزارة الحج والأوقاف بإجراء خطة طوارئ محدودة في موسم الحج الماضي، وتنوي الوزارة هذا العام تكرار التجربة على نطاق أوسع، كما صرح بذلك الدكتور/ حامد بن إبراهيم أبو الدرك، مدير الطوارئ بالوزارة في محاضرة له بثتها القناة الأولى على الهواء، كجزء من فعاليات دورة تدريب المطوفين بتاريخ ٢٥/١٠/١٤١٨هـ.



شكل (٤): خريطة تدفق لبيان احتمالات تطبيق قرار منع دخول اسطوانات الغاز للمشاعر المقدسة

* انظر جدول رقم (٢) والخاص ببدائل الطاقة الأخرى المتوقع لجوء الحجاج لها.

** في حالة التجهيز خارج المشاعر وبصرف النظر عن مدى كفايته هناك محاذير أخرى متوقعة، انظر الجدول رقم (٣).

٢ ـ صعوبة التطبيق:

من الشكل رقم (٤) يتضح أن قرار المنع لا يتوقع أن يكون بالفاعلية المرجوة للأسباب التالية:

أ ـ **الحاجة إلى مصدر حراري:** وذلك لأغراض غير الطبخ الأساسي مثل إعداد المشروبات الساخنة والمياه المعقمة وغيرها.

ب ـ **عدم وجود البديل الآمن:** مما يضطر الحاج إلى استخدام المصادر الحرارية داخل الخيام مثل: الكيروسين والحطب والفحم.

جـ ـ **التكلفة عالية:** الوجبات السابقة التجهيز التي تقدم ساخنة وتحفظ بطريقة صحية يتوقع أن تكون أسعارها مرتفعة نسبياً مما يجعلها ليست في استطاعة كل الحجاج.

د ـ **المحاذير:** قد يتعرض البعض من الحجيج إلى مشاكل صحية[١] بسبب تلف الوجبات الجاهزة لعدم اهتمام بعض القائمين على التجهيز بالشروط الصحية، وكذلك تأخر وصول الوجبات للمستهلكين في الوقت المطلوب.

---

(١) قامت أمانة العاصمة المقدسة بإغلاق مطعم بحي العدل بالقرب من مشعر منى لمدة شهر، بسبب تسمم (١٨٤) شخصاً تناولوا وجبات من إعداد ذلك المطعم، تنفيذاً لأمر سمو وزير الداخلية، كما جاء بصحيفة الاقتصادية، العدد ١٦٢٨، الصادر في ١٩/١٠/١٤١٨هـ، الصفحة الأخيرة.

جدول (٢): البدائل التي قد يلجأ إليها الحجاج عند غياب الغاز والكهرباء*

البديل	مميزاتـــــه	عيـوبـــه
الكيروسين	• رخيص. • خفيف الحمل. • يتم الحصول عليه بسهولة.	• غـــيـــر نظيف (ينتج عنه انبعاثات ضارة). • سهل التناثر.
الحطب	• سهل الاستعمال. • يتم الحصول عليه بسهولة.	• ضار بالبيئة (الغطاء النباتي والغلاف الجوي). • كبر مساحة تخزينه. • ارتفاع تكلفته.
الفحم	كالحطب	كالحطب

جدول (٣): المحاذير المتوقعة للطبخ خارج المشاعر « وجبات سابقة التجهيز »

* **نقص الكميات****: مما يهدد الأمن الغذائي للحجاج.
* **الازدحام المروري:** بسبب كثرة السيارات الناقلة للوجبات من خارج المشاعر.
* **الازدحام البشري:** على نقاط توزيع الوجبات.
* **خطر انتشار الأمراض:** من خلال تلف الأطعمة بتأثير درجة الحرارة العالية والمدة الزمنية الطويلة للنقل.
* **توزيع أطعمة غير صحية:** من قبل أفراد غير مرخص لهم.

---

* طبقاً لتصريح وكيل وزارة الحج المساعد، المنشور بصحيفة الاقتصادية، العدد ١٦٢٩، الصادر في ١٤١٨/١٠/٢٠هـ، ص٦.

** أقرت الجهات المختصة توزيع عدد (٣٠٠) مبسط بمشعر منى هذا العام لبيع المواد الغذائية والتموينية حسب ما جاء على لسان مصدر مسئول بأمانة العاصمة المقدسة، والمنشور بصحيفة الاقتصادية، العدد ١٦٢٨، الصادر في ١٤١٨/١٠/١٩هـ، ص١٦.

٣ ـ ضرورة توفر الغاز:

مما سبق يتضح أهمية توفر مصادر الغاز في المشاعر ولكن بصورة آمنة، علماً بأن عدم توفير الغاز سيؤدي إلى اللجوء للبدائل الأخرى، وهي أيضاً مصادر محتملة للحريق بالإضافة لأضرارها البيئية.

٤ ـ استهلاك الغاز في المشاعر:

يتم استهلاك ما يقدر بـ (١٠٠) طن/يومياً[١] في المشاعر المقدسة خلال الحج، أي ما يوازي (١,٢٨٠,٦٠٠ كيلو وات ساعة)[٢] يومياً من الكهرباء يذهب معظمها في الطبخ، وهو ما يعادل أربعة أضعاف الاستهلاك اليومي من الكهرباء في محافظة كبيرة مثل محافظة الطائف[٣].

ثالثاً: البدائل المقترحة للوضع الحالي:

من خلال التحليل السابق يتضح أن وجود اسطوانات الغاز كمصدر حراري للطبخ الانفرادي داخل الخيام يساعد على نشوء الحريق كغيره من المصادر الحرارية، بالإضافة إلى دوره في نشر الحريق وصعوبة عمليات الإخلاء والإنقاذ والمكافحة.

---

(١) شركة الغاز والتصنيع الأهلية، تقرير خاص باستهلاك الغاز بموسم حج ١٤١٧هـ، الطائف، ١٤١٧هـ.

(٢) معامل التحويل = ١٢,٨٠٦ كيلوات/ساعة لكل طن غاز، انظر: William & Lom، مرجع سابق، ص٨٩.

(٣) الشركة السعودية الموحدة للكهرباء بالمنطقة الغربية، خطاب رقم ٣٠٢٠/٣/ط وتاريخ ١٤/١٠/١٤١٨هـ، الطائف.

كما أن استخدام مصادر الطاقة الأخرى كالكهرباء والكيروسين والحطب والفحكم في الطبخ الانفرادي داخل الخيام يشكل نفس الخطورة في نشوء الحرائق، بالإضافة إلى أن كميات الحطب والفحم محدودة والكيروسين غير عملي.

وللقضاء على أسباب الحريق الأساسية أو بعضها أو التخفيف منها، هناك عدد من البدائل المقترحة فيما يخص استخدام الغاز في المشاعر، بالإضافة إلى عدد من الإجراءات الأخرى التي أعلن أ الجهات المختصة بدأت في اتخاذها أو هي تحت النظر والدراسة، وسيؤدي تكامل الإجراءات إلى تحقيق النتائج المرجوة إن شاء الله.

ومن تلك الإجراءات التي تم البدء في تنفيذها على الطبيعية إقامة وحدات خيام نموذجية[1] كجزء من مشروع جديد لإسكان الحجاج بمنى ويستوعب نحو ٤٠ ألف خيمة مقاومة للحريق.

وهذه الخيام غير قابلة للاشتعال ولاتتصاعد منها أبخرة سامة في حال تعرضها للحريق، وهي مزودة بأنظمة أمنية ذات أربع مستويات تكفل الأمان من الحريق، إن شاء الله.

ويشتمل المشروع على عمل مخارج مياه لإطفاء الحريق على جوانب ومسارات كل الطرق والشوارع وبخراطيم مياه للمكافحة يتم تغذيتها من أربعة خزانات للمياه بسعة (٢٠٠) ألف متر مكعب، مزودة بصمامات تحكم لتسهيل

---

(١) حبيب مصطفى زين العابدين، وكيل وزارة الأشغال العامة والإسكان، ملخص محاضرة منشور بجريدة الاقتصادية، العدد (١٦٣٦)، الصادر في ١٩٩٨/٢/٢٤م، ص٦.

مهمة رجال الدفاع المدني، والخيام مثبتة على قواعد خرسانية للتغلب على العواصف، ولا تتسرب مياه الأمطار إلى داخلها.

كما أن تلك الخيام مزودة بتمديدات الكهرباء والمياه والصرف الصحي وفقاً لأحد المواصفات العالمية، أما تصريف مياه السيول فسيتم تنفيذ المشروع الخاص به في العام المقبل.

ومشروع وحدات الخيام النموذجية يستغرق تنفيذه ثلاث سنوات يتم فيها إقامة (٤٠,٠٠٠) أربعين ألف خيمة، ومن المقرر الاستفادة من المرحلة الأولى من المشروع والتي تقدر بـ ٢٥٪ وقوامها عشرة آلاف خيمة مقامة على مساحة (٦٢٥,٠٠٠) ستمائة وخمسة وعشرين ألف متر مربع في حج هذا العام.

وتم تصميم الخيام النموذجية بحيث تكون أبعادها ٨م × ٨م، وبحيث يتم تجميع كل ثمانية خيام في شكل مجموعة نمطية تحتل مساحة مقدارها ١٦م × ٣٢م للاستخدام من قبل الحجاج ومكاتب المطوفين والجهات الحكومية المختلفة.

وتتكون هذه الخيام الآمنة من هياكل حديدية مغطاة بأنسجة زجاجية مغلفة بمادة التفلون، والجميل في هذا المشروع الذي تشرف على إنشائه وزارة الأشغال العامة والإسكان هو إتاحة الفرصة لتقويم المشروع من خلال استخدام المرحلة الأولى منه في حج هذا العام إن شاء الله، إذ يتضمن العقد حق الوزارة في إلغاء المرحلتين الثانية والثالثة، أو إدخال التعديلات اللازمة عليهما.

علماً بأن كل وحدة من العشرة آلاف وحدة مزودة بمكيف هواء صحراوي لتكييف الهواء داخل الخيام، ويمتد التحسين في جودة الهواء إلى خارج الخيام، مما يساهم في تحسين الظروف الجوية بمنى.

وسيتم إعداد الطعام لساكني هذه الوحدات من خلال مطبخ مركزي ضد الحريق باستخدام الغاز، (ولم يوضح المصدر كيفية الإمداد بالغاز: بالاسطوانات أم بالخزانات).

١ ـ الطبخ المركزي:

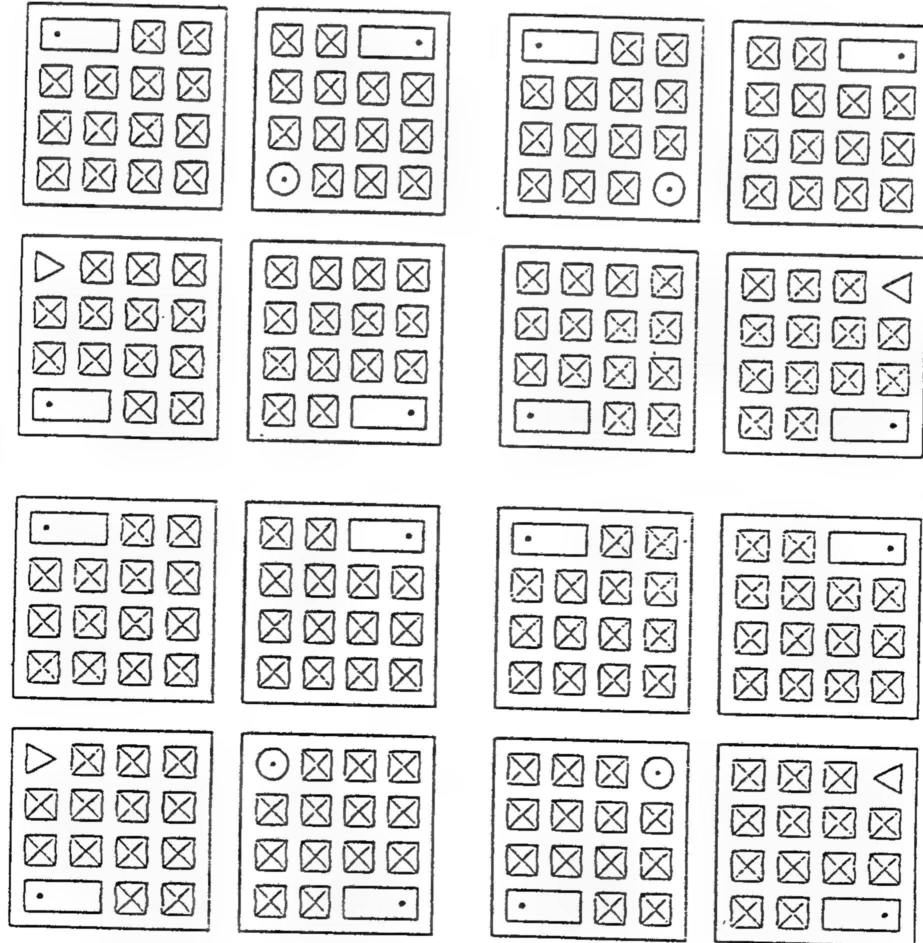
قبل الدخول في تفاصيل مصادر الغاز الأكثر أماناً لابد لنا أن نوضح أهمية تشجيع الطبخ المركزي داخل المشاعر وذلك في مطابخ مصممة من مواد غير قابلة للاشتعال وفقاص لمتطلبات الصحة والسلامة.

إن السماح باستخدام الطبخ المركزي المنظم في المشاعر كبديل للطبخ الانفرادي العشوائي داخل الخيام يقضي على أسباب تهريب الاسطوانات أو استخدام المصادر الحرارية الأخرى مما يمنع تكرار حدوث الحرائق ـ لاسمح الله ـ وهنا يأتي دور أنظمة الغاز الآمنة في تزويد تلك المطابخ المركزية النموذجية بالغاز.

كما أن للطبخ المركزي مميزات أخرى منها تقليل عدد المصادر الحرارية بالمشاعر، وإتاحة الفرصة لتوزيع مواقع المصادر الحرارية بحيث يتم استقطابها إلى محاور الطرق بالمشاعر، مما يعطي الفرصة لإعادة توزيع مراكز الدفاع المدني بفاعلية ويتيح الفرصة لعمليات المراقبة، بالإضافة إلى تسهيل عمليات الإمداد والمكافحة في حالات الحريق ـ لاسمح الله ـ انظر الشكل رقم (٥).

٢ ـ البديل (ب١):

انظر الشكل رقم (٦) والبديل المقترح هو عبارة عن مجمع بخ مركزي مبنمن الزنك الأمريكي حسب اشتراطات البلدية والدفاع المدني، ويتم الطبخ



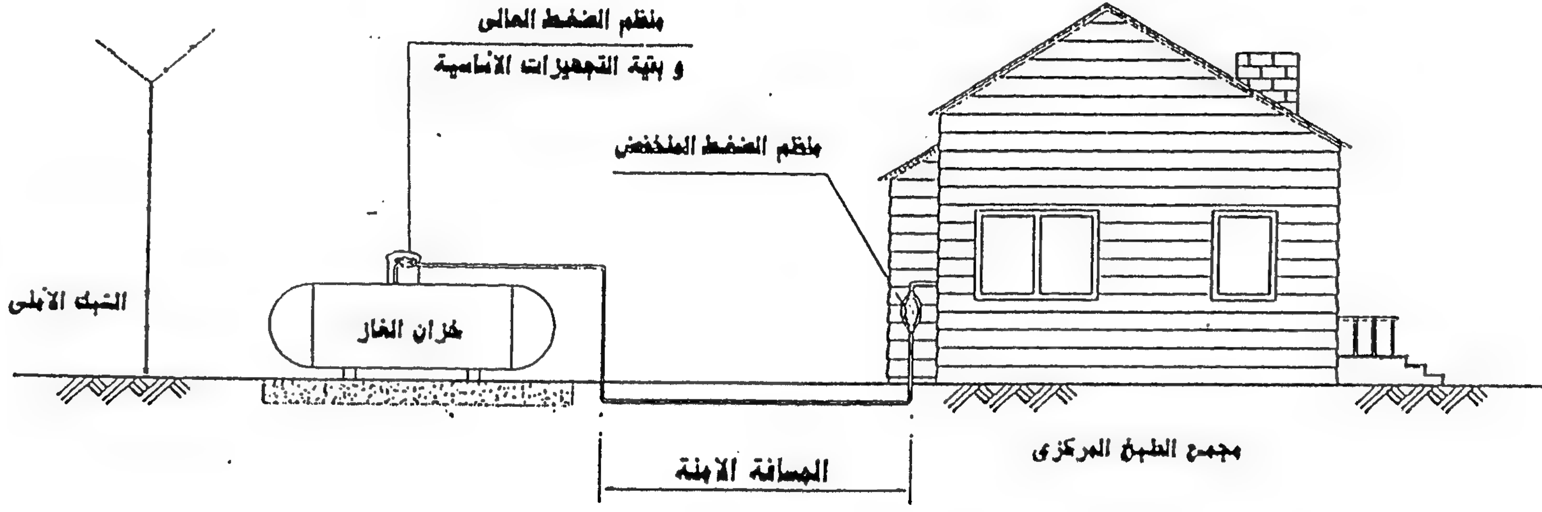
خيمة من القماش القابل للاشتعال

مطبخ مركزى بالغاز

كفيتيريا

مركز دفاع مدنى

شكل (٥) الطبخ المركزى يسهل عمليات وصول فرق المكافحة و الاسعافات من داخل المشاعر و يسهل عمليات المساندة و الامداد من خارج المشاعر بسبب أستقطاب مواقع الطبخ بالغاز الى المحاور الرئيسية الطرفية مع السماح بمواقع الاغذية الخفيفة المجهزة مسبقا داخل البلوكات و قد يسمح لها بالتسخين بواسطة الغاز أو الكهربا



شكل (٦)

البديل (ب ١) طبخ مركزى داخل مجمع من الزنك الامريكى حسب أشتراطات البلدية و يتم الطبخ بواسطة مواقد الغاز و التى يتم تغذيتها من خزان غاز مركزى تتوفر به تجهيزات السلامة الاساسية .

بواسطة مواقد غاز يتم تغذيتها من خزان غاز مركزي تتوفر فيه تجهيزات السلامة الأساسية.

٣ ـ البديل (ب٢):

انظر الشكل رقم (٧)، والبديل المقترح هو عبارة عن نفس الاقتراح السابق ولكن يتم وضع الخزان تحت الأرض وحوله صبة خرسانية ومغطى برمل ناعم للعزل الحراري.

٢ ـ البديل (ب٣):

انظر الشكل رقم (٨)، والبديل المقترح هو عبارة عن نفس البديل (ب١) مع تركيب تجهيزات السلامة الإضافية التالية وذلك في حالة تركيب مجموعة من الخزانات في موقع واحد:

أ ـ **شمامات الغاز:** وهي تكشف عن تسرب الغاز.

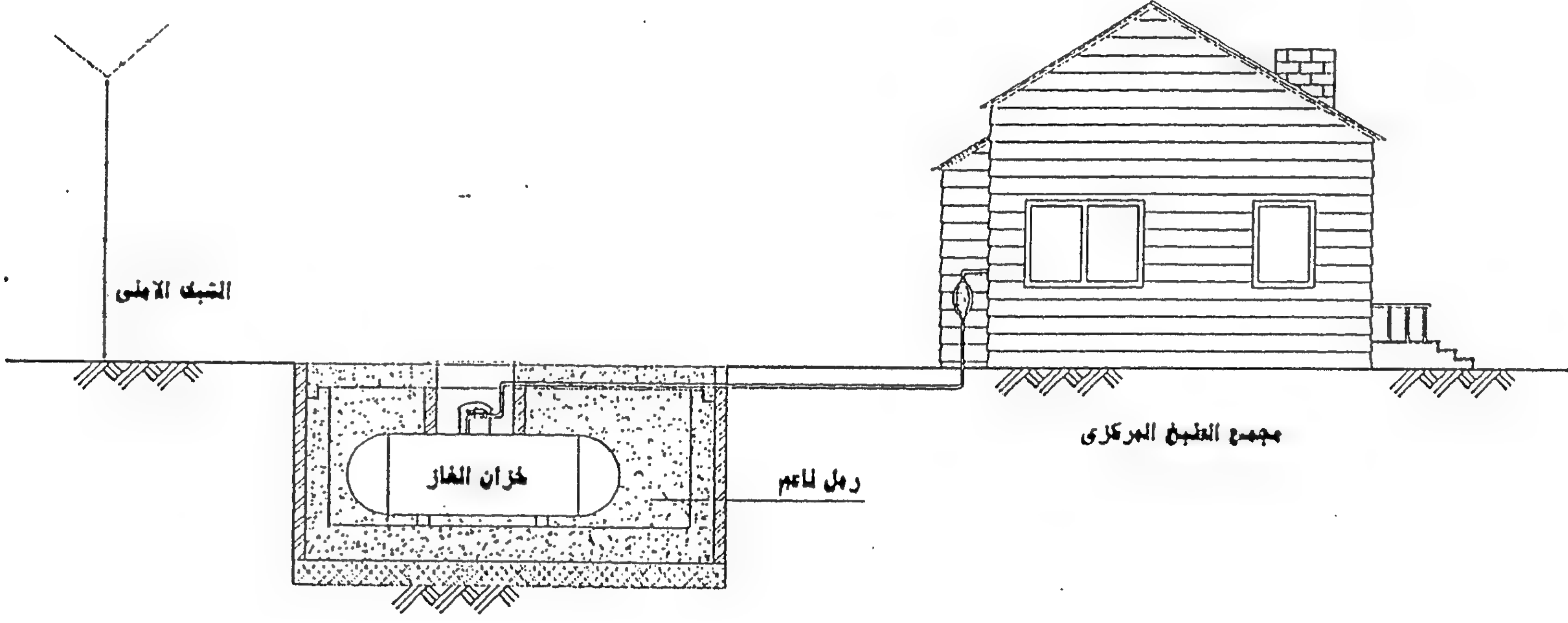
ب ـ **شمامات الدخان:** وهي تعطي إنذاراً عند وجود أي دخان بالقرب من منطقة الخزان بصرف النظر عن مصدر ذلك الدخان.

جـ ـ **كاشفات لهب:** وهي تعطي إنذاراً عند حدوث أي لهب قريب من الخزان.

د ـ **حساس حرارة:** ويعطي إنذاراً عند ارتفاع درجة الحرارة عن مستوى محددة.

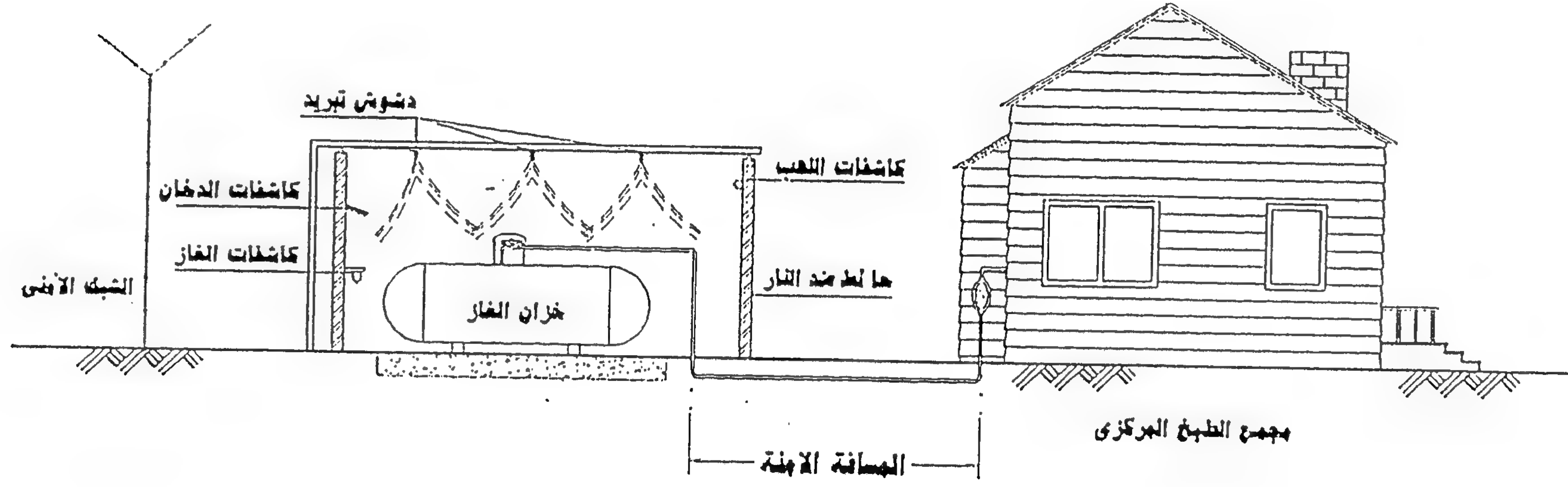
هـ ـ **دشوش ماء:** تعمل أتوماتيكياً عند وجود ما يستدعي ذلك.

و ـ **أجراس إنذار:** تعطي صوتاً عند وجود الخطر.



شكل (٧)

البديل (ب ٢) مطبخ مركزى يتم تزويده بالغاز من خزان مركزى تحت سطح الارض داخل غرفة من الخرسانة المسلحة و مغطى بالرمل الناعم لزيادة مقاومته للنيران .



شكل (٨)

البديل (ب ٣) طبخ مركزى داخل مجمع يتم تزويده بالغاز من خزان مركزى على سطح الارض مزود بتجهيزات السلامة الاساسية و الاضافية (حائط صد النار-دشوش التبريد-كاشفات الغاز و الدخان و اللهب)

ويمكن ربط جميع هذه التجهيزات بشبكة إنذار متكاملة تقوم بتشغيل دشوش الماء علي الخزانات لتبريدها وتشغيل أجراس الإنذار، ويمكن إضافة بعض التدابير الأخرى مثل تخفيض نسبة التعبئة في الخزان لزيادة الأمان.

وهذه التجهيزات الإضافية هي تجهيزات نمطية، مخصصة للاستخدام في وجود الغاز « *Explosion Proof* »، وتستخدم في حالة وجود عدد كبير من الخزانات في موقع واحد، وتؤمن عن طريق شركات السلامة المتخصصة.

رابعاً: تقويم مخاطر الوضع الحالي:

١ ـ سهولة نشوء الحرائق وانتشارها:

- وجود المصدر الحراري داخل الخيام.
- تلاصق الخيام.
- كثرة عدد الاسطوانات داخل المشاعر.

٢ ـ صعوبة السيطرة على الحرائق:

- الازدحام المروري والبشري مما يصعب انتقال فرق المكافحة والإخلاء.
- قلة الوعي بالسلامة ونقص التدريب لدى الحجاج مما يصعب التصرف السليم في حالات الخطر.
- انطلاق الاسطوانات المشتعلة لخارج منطقة الحريق مما يساعد على انتشار الحريق.

- صعوبة تطبيق خطط الطوارئ الفرضية وذلك لانتشار مساحة الخطر على كامل مسطح منى.
- صعوبة توزيع مراكز الدفاع المدني على كامل مسطح منى.

٣ ـ ارتفاع عدد ضحايا الحرائق.

خامساً: تقويم البدائل المقترحة:

١ ـ تقويم البديل (ب١):

مجمع طبخ مركزي نموذجي بمواقد غاز تغذى من خزان عليه التجهيزات الأساسية.

مزايا البديل:

- أكثر أماناً من الوضع الحالي للأسباب التالية:

ـ الطبخ المركزي داخل المشاعر يغني عن الطبخ الانفرادي.

ـ خزان الغاز يتم تركيبه بعيداً عن أماكن الطبخ ومصادر الحرارة.

ـ توفر وسائل السلامة الأساسية: مثل صمام الأمان، وغيره.

- سهولة مراقبته لعدم وصول أيدي العابثين إليه نظراً لقلة الوحدات المستخدمة بالمشاعر مقارنة بالاسطوانات.
- إمكانية التعبئة في الموقع.
- إمكانية تفريغه من الغاز بعد انتهاء موسم الحج.

عيوب البديل:

ما زالت هناك نسبة ولو كانت ضئيلة لاحتمال انفجار الخزان في حالة تعرضه لحرارة شديدة جداً لمدة طويلة مع تعطل بعض وسائل السلامة الأساسية على الخزان.

٢ ـ تقويم البديل (ب٢):

نفس البديل (ب١) مع دفن خزان الغاز تحت الأرض.

مميزات البديل:

أكثر أماناً من البديل السابق للحماية الإضافية من اللهب المباشر.

عيوب البديل:

أكثر تكلفة بسبب الدفن.

٣ ـ تقويم البديل (ب٣):

نفس البديل (ب١) مع تجهيزات سلامة إضافية.

مميزات البديل:

أكثر أماناً من البديل السبق للتجهيزات الإضافية.

عيوب البديل:

أكثر تكلفة بسبب قيمة تأمين وتركيب وصيانة التجهيزات الإضافية.

سادساً: تكاليف البدائل المقترحة:

لعل من جوانب تقويم البدائل المقترحة إضافة لما سبق من عيوب ومزايا هو جانب التكاليف الأساسية.

وتتكون البدائل المقترحة أساساً من خزان وشبكة من التمديدات، وتختلف تكلفة الخزان بحسب سعته، كما تختلف تكلفة التمديدات بحسب طول المسافة بين الخزان والمواقد وبحسب طبيعة تلك المسافة (المنحنيات).

ولتقريب التكلفة إلى الأذهان يمكن أن نفترض أننا اخترنا البديل (ب١) بالمواصفات الموضحة في الجدول رقم (٩) بالملحق (ج).

يتكون النموذج المشار إليه من خزان واحد سعة (١٠٠٠) لتر، أو نصف طن موضوع على مسافة مستقيمة تبلغ (١٠) أمتار من المواقد، وتبلغ تكلفته الإجمالية (قيمة الخزان + قيمة التميدات + أجرة التركيب) ما مقداره (٤٦٦٦) أربعة آلاف وستمائة وستة وستين ريالاً، وأما أسعار بقية السعات فموجودة مع أسعار الغاز والتمديدات بالملحق (ج).

ومن الجدول رقم (٥) الموجود بالملحق (أ) يتضح أن سعر الغاز عند استخدام الخزانات أقل من سعر الكهرباء بكثير.

(تقدير وتوصيف الطلب على المواد الغذائية من الحجاج في مشعر منى)

نستعرض بعض الجداول التي تؤكد الآتي:

١ ـ ضرورة الحصول على وجبات مطهية:

أ ـ لجميع الجنسيات.

ب ـ لجميع الثقافات (المستوى التعليمي).

٢ ـ ضرورة الحصول على وجبات منوعة.

٣ ـ المباسط تفي بجزء من الغرض ولكنها لاتشبع رغبات الأغلبية.

٤ ـ الطهي داخل المخيمات (الأهالي وبعض المؤسسات الأخرى).

٥ ـ الوقود الأكثر استخداماً في موسم حج عام ١٤١٨هـ الكهرباء، ولكن سلبياته عديدة:

أ ـ انقطاع التيار.

ب ـ لايفي بكل أغراض الطهي.

جـ ـ لابد عند استخدامه من ضوابط وإمكانات معيّنة.

٦ ـ المطوفون يحرصون على تأمين منطقة الطبخ.

٧ ـ بعض المؤسسات لاتدخل في مشاكل الطهي (إيران).

٨ ـ بعض المؤسسات يعتبر الطهي عندها ضرورة.

٩ ـ تعتبر وجبة الغداء الوجبة الرئيسية لجميع الجنسيات.

١٠ ـ يمكن أن يتحول نشاط الكثير من المباسط إلى تموين غذائي مجهز خارج المشعر ويطهى داخله.

ولعرض تفاصيل النقاط السابقة نستعرض بعض الإحصاءات التي وردت في الدراسة للشرائح الثلاث التي عالجتها الدراسة:

أ ـ الحجاج. ب ـ المباسط. المطوفون.

• أهم الوجبات الغذائية لدى الحجاج من مختلف الجنسيات والطاقة المستخدمة لإعدادها:

(جدول ٨): أفضلية الوجبات للجنسيات الأكثر تمثيلاً في العيّنة

الوجبة الرئيسية	الدولة الأكثر تمثيلاً	النسبة	إفطار	غداء	عشاء	وجبة غير محددة
دول الخليج	السعودية	١٣,٠٪	٢٧,٥٪	٣١,٥٪	٥,٩٪	٣٥,١٪
الدول العربية	مصر	٩,٣٪	٥,١٪	٧٤,٩٪	١٠,٧٪	٩,٣٪
جنوب شرق آسيا	أندونيسيا	١٥,١٪	٩,٧٪	٣٧,٧٪	١٢,٦٪	٤٠,٠٪
جنوب آسيا	باكستان	١٨,٧٪	٧,٣٪	٣٢,٢٪	١١,٢٪	٤٩,٣٪
إيران	إيران	٠,٢٪	–	١٠٠٪	–	–
نيجريا	نيجريا	١,٥٪	٢٧,٧٪	٣٦,٢٪	٢٧,٧٪	٨,٤٪

(جدول ١٠): أفضلية استخدام الطاقة في الطهي

من قبل الجنسيات الأكثر تمثيلاً في العيّنة

المؤسسة	الدول الأكثر تمثيلاً في العيّنة	نسبة تمثيل الدولة في مجموعتها	استخدام الكهرباء	استخدام الغاز	استخدام الكيروسين	استخدام الحطب	لم يحدد نوع الطاقة
دول الخليج	السعودية	١٣,١٪	٤٤,٨٪	٨٪	٥,٨٪	٢,٨٪	٣٦,٨٪
الدول العربية	مصر	٩,٣٪	١٤,٢٪	١٣,٤٪	٣,٢٪	١٨,٢٪	٥١٪
جنوب شرق آسيا	أندونيسيا	١٥,١٪	٩,١٪	٢٤,٢٪	٣,٧٪	٣٪	٦٠٪
جنوب آسيا	باكستان	١٨,٧٪	٢,٨٪	٢٤,٦٪	٣,٧٪	٠,٩٪	٦٨٪
دولة إيران	إيران	٠,٢٪	–	–	٢٥٪	–	٧٥٪
أفريقيا غير العربية	نيجريا	١,٥٪	١٩٪	٢٢٪	١٦,٩٪	١٩,١٪	٢٢٪
تركيا	تركيا	٨,٤٪	١٢,٧٪	١٥,٩٪	٤,٧٪	٢٧٪	٦٤٪

يلاحظ من الجدول السابق ارتفاع استخدام الكهرباء من دول الخليج (السعودية) عن بقية الدول العربية (مصر)، بينما يزيد الطلب على استخدام الغاز كوقود بين جنوب شرق آسيا (أندونيسيا ٢٤,٢٪) وجنوب آسيا (باكستان ٢٤,٦٪) وأفريقيا غير العربية (نيجريا ٢٢٪).

(جدول ١٢): مدى الاعتماد على الطهي من قبل الجنسيات الأكثر تمثيلاً في العيّنة

المؤسسة	الدول الأكثر تمثيلاً في العيّنة	نسبة تمثيل الدولة في مجموعتها	اعتمد على الطهي دائماً	اعتمد على الطهي أحياناً	لايوجد اعتماد على الطهي	لم يحدد
دول الخليج	السعودية	١٣,١٪	٢٣,٣٪	١٦,٤٪	١٠,٣٪	٥٠٪
الدول العربية	مصر	٩,٣٪	١٤,٨٪	٢٧,٩٪	٢٥,٨٪	٣١,٥٪
جنوب شرق آسيا	أندونيسيا	١٥,١٪	١٤,٨٪	١٨,٧٪	٥٥,٧٪	١٠,٨٪
جنوب آسيا	باكستان	١٨,٧٪	٦٠,٥٪	١٢,٦٪	١٧,٥٪	٩,٤٪
إيران	إيران	٠,٢٪	٢٥٪	-	-	٧٥٪
أفريقيا غير العربية	نيجريا	١,٥٪	٦٩,٤٪	١٦,٦٪	٨,٢٪	٥,٥٪
تركيا	تركيا	٨,٤٪	٢,٦٪	١٥,٤٪	٧٢,٨٪	٩,٢٪

من الجدول السابق يتضح أن الاعتماد على الطهي دائماً يشكل نسبة أعلى في أفريقيا غير العربية (نيجريا ٦٩,٤٪)، ثم جنوب آسيا (باكستان ٦٠,٥٪)، ثم يليها دول الخليج (السعودية ٢٣,٣٪).

بينما نجد أن الاعتماد على الطهي أحياناً يزيد عند الدول العربية (مصر ٢٧,٩٪)، بينما يكون عدم الاعتماد على الطهي مشكلاً أكثر نسبة عند جنوب شرق آسيا (أندونيسيا ٥٥,٥٪)، وتركيا (٧٢,٨٪).

جدول (١٤): أفضلية المطاعم حسب نوع الطبخ المقدم منها بالنسبة للجنسيات الأكثر تمثيلاً في العيّنة

المؤسسة	الدولة الأكثر تمثيلاً في العيّنة	نسبة تمثيلها	أرز ولحم	أرز ودجاج	أرز وسمك	أخرى	لم يحدد	إجمالي
دول الخليج	السعودية	٪١٣,١	٪٣٣٨	٪٢٢,٦	٪٩,٥	٪٠,٠٩	٪٣٢,٢	٪١٠٠
الدول العربية	مصر	٪٩,٣	٪٢٢,٧	٪٣٤,٨	٪٣٠,٦	-	٪١١,٦	٪١٠٠
جنوب شرق آسيا	أندونيسيا	٪١٥,١	٪١٤,٥	٪٢٦,٥	٪١٧,٧	٪٣٢	٪٨,٢	٪١٠٠
جنوب آسيا	باكستان	٪١٨,٧	٪١٧,٥	٪٢٦,٩	٪٣,٤	٪٥٠,٦	٪١,١	٪١٠٠
دولة إيران	إيران	٪٠,٢	٪٢٥	-	٪٥٠	٪٢٥	-	٪١٠٠
أفريقيا غير العربية	نيجريا	٪١,٥	٪٣٣,٣	٪٣٠,٥	٪١٩,٤	٪١٦,٦	-	٪١٠٠
تركيا	تركيا	٪٨,٤	٪٣٧,٢	٪٣٢,٩	٪٩,٦	٪١٧,٥	٪٤,٧	٪١٠٠

ومن الواضح في هذا الجدول تفوق الطلب على وجبة الأرز والدجاج بين الجنسيات المختلفة الدول العربية (مصر ٨, ٣٤٪)، جنوب شرق آسيا (أندونيسيا ٥, ٢٦٪)، جنوب آسيا (باكستان ٩, ٢٦٪)، تركيا (٣٢٪)، بينما تفوق الطلب على وجبة الأرز واللحم عند دول الخليج (السعودية ٨, ٣٣٪)، وأفريقيا غير العربية (نيجريا ٣, ٣٣٪)، بينما توارت نسبة الطلب على وجبة الأرز والسمك.

- آراء الحجاج من داخل المملكة وخارجها في الطهي بمنى والحصول على الطعام:

(جدول ٢٤): أفضلية نوع الطعام في مقابل مكان القدوم

م	مكان القدوم	أفضلية الطعام مطهياً	أفضلية الطعام الجاف	أفضلية بأي صورة	لم يحدد	إجمالي
١	من داخل مكة	٥٧,٦٪	١٥,٩٪	٨,٢٪	١٨,٣٪	١٠٠٪
٢	من داخل المملكة	٥٢,٣٪	٢٣,٥٪	١٠,٧٪	١٣,٥٪	١٠٠٪
٣	من خارج المملكة	٦٠,٤٪	١٨,٨٪	١٤,٧٪	٦,١٪	١٠٠٪

(جدول ٢٥): أفضلية استخدام الوقود من قبل القادمين من داخل المملكة وخارجها

م	مكان القدوم	كهرباء	غاز	حطب	كيروسين	لم يحدد الوقود	إجمالي
١	من داخل مكة	٣٣,٩٪	١٨,٩٪	٤,٨٪	٤,٢٪	٣٨,٢٪	١٠٠٪
٢	من داخل المملكة	١٩,٩٪	١٢,٢٪	٤,٤٪	٣,٢٪	٦٠,٣٪	١٠٠٪
٣	من خارج المملكة	١٢,٨٪	١٨,٧٪	٥,٦٪	٧,٩٪	٥٥٪	١٠٠٪

يتضح أن نسبة استخدام الغاز ١٨,٩٪ اشترك فيها القادمون من المملكة ومن داخل مكة، بينا ارتفعت نسبة استخدام الكهرباء ٣٣,٩٪ من داخل مكة وتدنت نسب استخدام أنواع الوقود الأخرى الحطب والكيروسين.

(جدول ٢٨): كيف يتم الحصول على الطعام من قبل القادمين من داخل المملكة وخارجها

م	مكان القدوم	أشترى وأطبخ	أشتري وجبات جاهزة	معي ما يكفي حاجتي	لم يحدد	إجمالي
١	من داخل مكة	٣٢,٧٪	٣٨,٧٪	١٥,٣٪	١٣,١٪	١٠٠٪
٢	من داخل المملكة	٥,٨٪	٦٩,٠٪	١٤,٢٪	١١,٠٪	١٠٠٪
٣	من خارج المملكة	٦,٩٪	٦٤,٦٪	١٦,٩٪	١١,٦٪	١٠٠٪

يتضح من الجدول (٢٨) أن الذين قدموا من داخل مكة هم أكثرمن يقدمون بشراء الطعام وطبخه في مقابل ٥,٨٪ لمن بداخل المملكة و٦,٩٪ لمن بخارج المملكة.

أما أكثر النسب ارتفاعاً فهي شراء وجبات جاهزة، فالقادمون من مكة يمثلون ٣٨,٧٪ والقادمون من داخل المملكة ٦٩٪ والقادمون من الخارج ٦٤,٦٪، ولذلك يعتبر هذا الاختيار هو أكثرها تنفيذاً ورغبة من قبل الأغلبية من الحجاج.

(جدول ٣٣): مكان إعداد الطعام من قبل القادمين بطرق مختلفة

م	طريقة القدوم	استخدم مطبخ المخيم	غير متوفر مكان للطبخ	أتصرف بنفسي	أخرى	لم يحدد	إجمالي
١	القادمون براً	١٧,٩٪	١٤,٢٪	١٩,٢٪	١٣,٥٪	٣٥,٢٪	١٠٠٪
٢	القادمون بحراً	٢٥,١٪	١٢,٦٪	٦,٦٪	٤,٨٪	٥٠,٨٪	١٠٠٪
٣	القادمون جواً	١٨,٤٪	١٦,٢٪	٢٧,٨٪	٤,٤٪	٣٣,٢٪	١٠٠٪

• فاعلية المباسط (منافذ بيع الغذاء) ومواقعها بالنسبة للحجاج:

(جدول ٤٦): موقع مكان الحصول على الطعام المطهي

م	منافذ بيع الطعام المطهي	النسبة
١	قريب	٣٩,٣٪
٢	بعيد	٢٥,٧٪
٣	قريب جداً	١٥,٧٪
٤	لايوجد	٧,٦٪
٥	لم يحدد	١١,٧٪
	المجموع	١٠٠٪

١ ـ نوعي الوقود المستخدم بالبسطة:

(جدول ٥٣): أنواع البسطات والوقود المستخدم

حجم البسطة	غاز	كهرباء	حطب	كيروسين	أخرى	لم يحدد	إجمالي
كبيرة	٩,١٪	٤٣,٤٪	٣,٢٪	١,٧٪	١٢,١٪	٣٠,٥٪	١٠٠٪
متوسطة	١٠٪	٢٥٪	١,٣٪	٤,٣٪	٩,٧٪	٤٩,٧٪	١٠٠٪
صغيرة	٩,٨٪	٩,٨٪	٤,٥٪	٤,٩٪	٧,١٪	٦٣,٩٪	١٠٠٪

وضح من جدول (٥٣) أن معظم البسطات على اختلاف أحجامها تستخدم الكهرباء كمصدر للوقود.

(جدول ٥٨): مساحة البسط وقربها من المخيمات

م	مساحة البسطة	ملاصق للمخيمات	قريب منها	بعيد عنها	لم يحدد	إجمالي
١	كبيرة	٢٩,٤٪	٥١,٧٪	١٥,٥٪	٣,٤٪	١٠٠٪
٢	متوسطة	٣٩,٦٪	٤٤,٩٪	١٣,٧٪	١,٨٪	١٠٠٪
٣	صغيرة	١٩,٦٪	٥٠,٨٪	٢١,٤٪	٨,٢٪	١٠٠٪

(جدول ٦٠): نوع الوجبات التي تقدمها البسط

م	مساحة البسطة	أرز ولحم	أرز ودجاج	أرز وسمك	أخرى	لم يحدد	إجمالي
١	كبيرة	٧,٢٪	١٠,٠٪	٢,٦٪	٧,٥٪	٧٢,٧٪	١٠٠٪
٢	متوسطة	٨,٨٪	٤,٧٪	١,٨٪	٨,٣٪	٧٦,٤٪	١٠٠٪
٣	صغيرة	٨,١٪	٣,٤٪	١,٦٪	٦,٥٪	٨٠,١٪	١٠٠٪

- كيف يتم التعامل مع أماكن الطبخ بالمخيمات:

(جدول ٦٩): عمل معاونو مسئول التغذية

م	العمل	نعم	لا	لم يجب	النسبة
١	أمن وسلامة مكان الطبخ	٩١,٨٪	٥,٩٪	٢,٣٪	١٠٠٪
٢	توريد المواد الغذائية	٦٣,٦٪	٣٤,١٪	٢,٣٪	١٠٠٪
٣	توريد الوقود	٥٢,٧٪	٤٤,١٪	٣,٢٪	١٠٠٪
٤	تنظيم الدخول لمنطقة الطبخ	٧٨,٢٪	١٨,٦٪	٣,٢٪	١٠٠٪
٥	مسئول عن مخزن الأغذية الجافة	٤٨,٢٪	٤٧,٧٪	٤,١٪	١٠٠٪
٦	مسئول عن مخزن الخضار والفاكهة	٤٢,٧٪	٥١,٨٪	٥,٥٪	١٠٠٪
٧	مسئول عام عن المخزن	٦١,٥٪	٣٦٪	٢,٥٪	١٠٠٪

من الملاحظ أن المهام (١) ، (٢) ، (٤) ، (٧) من المهام الأساسية التي يمكن أن يقوم بها أحد المساعدين، أما المهام (٣) ، (٥) ، (٦) فلم تكون من المهام الرئيسية الواضحة المعالم وبالتالي تدنت نسب الإشارة إلى وجود من يقوم بها.

(جدول ٧٣): نوع الوقود المستخدم للطهي داخل المؤسسات المختلفة

م	المؤسسات	غاز	حطب	كيروسين	أخرى	لم يحدد	إجمالي
١	مؤسسة حجاج الدول العربية	٪١٣,١	٪٣,٣	٪٧٣,٧	٪٣,٤	٪٦,٥	٪١٠٠
٢	مؤسسة حجاج الداخل	٪١٣,٨	٪٢٧,٥	٪٣٧,٩	٪١٧,٤	٪١٣,٤	٪١٠٠
٣	مؤسسة جنوب آسيا	–	٪٣,٢	٪٧٨,١	٪٣,١	٪١٥,٦	٪١٠٠
٤	مؤسسة جنوب شرق آسيا	٪٣,٩	٪٨٨,٢	٪١,١	٪١,٧	٪٥,١	٪١٠٠
٥	مؤسسة أفريقيا غير العربية	٪٩,٠	٪٩,٠	٪٥٤,٥	٪١,٣	٪٢٧,٢	٪١٠٠
٦	مؤسسة حجاج دول الخليج		–	–	–	٪٣٣,٤	٪١٠٠
٧	مخيمات أهالي (دون مؤسسة)	٪٦٦,٦	–	–	–	٪٣٣,٣	٪١٠٠

من الجدول السابق يتضح ارتفاع نسبة استخدام الغاز من قبل مخيمات الأهالي والتي لاتخضع لمؤسسة بعينها، كما أن مواقع مخيماتها منتشرة في أنحاء منى وليست محددة بموقع معيّن، بينما نجد التزام المؤسسات الأخرى باستخدام الكيروسين بنسبة كبيرة ثم الحطب.

(جدول ٧٦): المواد المخزنة داخل المستودع في المؤسسات المختلفة

المؤسسة	وقود		دهون وزيوت		معلبات		خضروات		فاكهة	
	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا
مؤسسة الدول العربية	١٩,٦٪	٦٣,٩٪	١٦,٣٪	٦٨٪	٢٤,٥٪	٦٠,٦٪	٢٦,٢٪	٥٩٪	٢٤,٥٪	٦٠,٦٪
مؤسسة حجاج الداخل	-	١٠٪	١٨٪	٨١٪	٣٦٪	٦٣,٦٪	٣٦,٣٪	٦٣,٦٪	٣٦,٣٪	٦٣,٦٪
مؤسسة جنوب آسيا	٢١,٨٪	٨٧٪	٢٣,٤٪	٦٥٪	٣٤,٣٪	٥٦,٢٪	٢١,٨٪	٦٧,١٪	٢١,٨٪	٦٧,١٪
مؤسسة جنوب شرق آسيا	٥٢,٩٪	٤٥٪	٩٢,١٪	٥,٨٪	٩٢,١٪	٥,٨٪	٧٦,٤٪	٢١,٥٪	٨٦,٢٪	١١,٧٪
مخيمات أهالي	٢٧,٢٪	٧٢,٧٪	٤٧,٢٪	٧٢٪	٤٥,٤٪	٥٤,٥٪	٢٧,٢٪	٧٢,٧٪	٩٪	٨١٪

(جدول ٧٧): كيفية التعامل مع المطبخ

م	المواد المخزونة	نعم	لا	لم يحدد	النسبة
١	يوجد مندوبين لاستلام الطعام وتوزيعه على الخيام	٦٠,٥٪	٣٦,٨٪	٢,٧٪	١٠٠٪
٢	يأتي الحجاج لاستلام الطعام من كل خيمة	١٧,٨٪	٧٩,٥٪	٢,٧٪	١٠٠٪
٣	يأتي الحجاج لاستلام الطعام بأنفسهم	٣٥٪	٦٠,٥٪	٤,٥٪	١٠٠٪
٤	مسموح باستخدام المطبخ من قبل الحجاج	٤٠,٩٪	٥٧,٣٪	١,٨٪	١٠٠٪
٥	يمكن للحجاج استخدام المطبخ في أي وقت	٤٠,٩٪	٥٧,٣٪	١,٨٪	١٠٠٪
٦	يوفر المطبخ مساحة لاستخدام الحجاج بشكل دائم	٤٠٪	٥٧,٣٪	٢,٧٪	١٠٠٪
٧	طلبات الحجاج:				
	• ماء ساخن	٧٣,٢٪	٢٥٪	١,٨٪	١٠٠٪
	• تسخين طعام لديهم	٢٩,١٪	٦٧,٧٪	٣,٢٪	١٠٠٪
	• إعداد وجبات خاصة للمرضى	١٧,٧٪	٧٨,٢٪	٤,١٪	١٠٠٪
	• إعداد وجبات للأطفال	٨,٦٪	٨٧,٣٪	٤,١٪	١٠٠٪

(جدول ٧٩): كيف يتم إمداد المطبخ بالمواد الغذائية

م	مدى الاحتياج لإمداد المطبخ بالمواد الغذائية	نعم	لا	لم يحدد	النسبة
١	يقتصر دور المطبخ على إعداد الطعام المطهي	٦٣,٦٪	٣٢,٧٪	٣,٧٪	١٠٠٪
٢	يقتصر دور المطبخ على طهي الطعام	٥١,٤٪	٤٥٪	٣,٦٪	١٠٠٪
٣	يتم إعداد الطعام من الألف إلى الياء بالمطبخ	٥٠,٥٪	٤٥,٤٪	٤,١٪	١٠٠٪
٤	الإمداد بالمواد اللازمة يتم قبل الوصول إلى منى	٥٦,٤٪	٣٩,٥٪	٤,١٪	١٠٠٪
٥	الإمداد يتم قبل وأثناء الإقامة في منى	٦٣,٦٪	٣١,٨٪	٤,٦٪	١٠٠٪
٦	الإمداد يتم فقط للوقود المستخدم	٤٠٪	٥٤,٥٪	٥,٥٪	١٠٠٪
٧	الإمداد يتم فقط للمواد الطازجة	٤٠,٥٪	٥٥٪	٤,٥٪	١٠٠٪
٨	يقوم المطبخ فقط بإعداد وجبات أعضاء المكتب	١٣,٦٪	٨٢,٣٪	٤,١٪	١٠٠٪

نتائج الدراسة

١ ـ اسطوانة الغاز ليست هي مصدر الحريق الوحيد المحتمل والموجود بالمشاعر.

٢ ـ اسطوانة الغاز تتعرض في المشاعر لإساءة الاستخدام.

٣ ـ الطبخ الانفرادي في الخيام القابلة للاشتعال هو السبب الأكثر خطورة لنشوء الحريق.

٤ ـ لا يلزم من كون اسطوانة الغاز هي سبب في توسيع الحريق وتصعيب عمليات الإنقاذ والإخلاء والمكافحة أن تكون هي المصدر الأساسي لنشوء ذلك الحريق.

٥ ـ منع إدخال اسطوانات الغاز للمشاعر إجراء هام وضروري لكنه صعب التطبيق للحاجة إلى مصدر حراري، وعدم وجود البديل الآمن، للارتفاع النسبي المتوقع في تكلفة الوجبات السابقة التجهيز خارج المشاعر، بالإضافة إلى المحاذير المحتملة الناشئة عن الاعتماد على تلك الوجبات.

٦ ـ لايمكن الاستغناء عن الغاز كمصدر للطبخ داخل المشاعر لأن الكمية التي تستهلك حالياً من الغاز ضخمة جداً ولا يمكن تعويضها بالكهرباء لأسباب اقتصادية وعملية، بالإضافة إلى أن مصادر

الطبخ الأخرى (الكيروسين ـ الحطب ـ الفحم) محدودة وضارة بالبيئة كالحطب والفحم، أو غير عملية كالكيروسين، بالإضافة لكونها هي أيضاً مصادر محتملة للحريق.

٧ ـ نظراً لبقاء الحاجة إلى الغاز في المشاعر، ولتلافي مخاطر الاسطوانة عند تعرضها للحريق، فإن هناك بدائل مقترحة أكثر أماناً وصموداً أمام الحريق.

٨ ـ خزان الغاز بالتجهيزات الأساسية أو الإضافية مركباً على الأرض أو مدفوناً تحتها يشكل بديلاً آمناً إن شاء الله.

٩ ـ أنظمة الخزانات الآمنة إذا استخدمت مع أسلوب الطبخ المركزي النموذجي سيوفر الأمن الصحي والغذائي والسلامة العامة، مع راحة الحجيج والقائمين على خدمتهم.

١٠ ـ بدائل الخزان المقترحة تكلفتها اقتصادية وسعر الغاز اقتصادي إذا ما قورن بسعر الكهرباء.

وباستعراض هذه النتائج التي تم الوصول إليها من خلال الدراسة يتضح لنا إمكانية قبول الفروض التي تم تكوينها في بداية البحث.

توصيات الدراسة

١ ـ الإسراع في استكمال بناء وحدات الخيام النموذجية وتعميمها على جميع مشعر منى بحيث تختفي الخيام الحالية من منى نهائياً وذلك لما لتلك الخيام النموذجية من مميزات تتلافى كثيراً من سلبيات الوضع الحالي.

٢ ـ نظراً لأن استخدام اسطوانة الغاز لا يقتصر بالنسبة للحجاج على المشاعر فلا بد من تكثيف توعية الحجاج بالاستخدام والتداول والتخزين الآمن لاسطوانة الغاز وذلك بالتعاون مع السفارات والقنصليات ومؤسسات الطوافة.

٣ ـ منع الطبخ الانفرادي في المشاعر في ظل الأوضاع الحالية والاستعاضة عنه بالطبخ المركزي النموذجي على أن تحدد أماكن تلك المطابخ على محاور طرق رئيسية قريبة من أماكن الحجيج لسهولة خدمتهم وسهولة وصول فرق المكافحة في نفس الوقت وذلك في حالة نشوء أي خطر لاسمح الله.

٤ ـ تشجيع استخدام خزانات الغاز في المطابخ المركزية النموذجية لأمانها واقتصاديتها والتي يمكن زيادة مستوى الأمان فيها عن طريق دفن الخزان تحت الأرض، ووضع تجهيزات إضافية (دشوش ـ تبريد ـ شمامات غاز ودخان ـ وكاشفات لهب) عليها بالنسبة لمجموعات الخزانات.

٥ ـ عند اكتمال استبدال الخيام الحالية القابلة للاشتعال يمكن إمداد الخيام النموذجية بخزانات الغاز الآمنة للطبخ الانفرادي في حالة الرغبة في ذلك.

٦ ـ وضع خطط فرضية عامة للإخلاء والإنقاذ والمكافحة في المشاعر وتطبيقها دورياً بعد توعية الحجاج.

٧ ـ تكليف مؤسسات الطوافة بتعيين أفراد سعوديين مؤهلين ومدربين على مكافحة الحرائق للعمل كرجال أمن وسلامة ليكونوا مسئولين عن أمن وسلامة مخيماتهم في المشاعر.

٨ ـ نظراً لأن الإمداد بالغاز هو أحد الخدمات الهامة التي تمس المواطن والمقيم والحاج، ونظراً لأن شركة الغاز هي الجهة المسئولة عن إمداد أولئك المستهلكين بهذه المادة التموينية في أشكال مختلفة (اسطوانات ـ خزانات)، فمن الأفضل أن تكون الشركة ممثلة في لجان الخدمات التابعة لمجلس منطقة مكة المكرمة ولجنة الحج المركزية.

٩ ـ هناك حاجة لإجراء دراسة ميدانية بالمشاعر أثناء موسم حج عام ١٤١٨هـ لجمع بعض المعلومات الضرورية مثل مقدار الطاقة المستهلكة وأنواع استخداماتها، وكذلك أنواع مصادر الطاقة المتوفرة حالياً في المشاعر وأعدادها، والنسبة المئوية لكل نوع، بالإضافة إلى أية معلومات أخرى تسهل توفير المعلومات اللازمة لتقويم التجارب التي يتم تنفيذها أثناء الحج.

المراجع

١ ـ خالد بن أحمد المؤذن، « تجهيزات الغاز الأكثر أماناً للاستخدام بالمشاعر المقدسة ودورها في مواجهة الحرائق »، ندوة الأمن والسلامة، ١٠/١٤١٨هـ.

٢ ـ م. سعود بن عبدالرحمن الجبرين، م. سلمان بن غرم الكثلمي، « نظرة مستقبلية لوسائل الطبخ الآمنة في منى »، ندوة الأمن والسلامة في المشاعر المقدسة، ١٠/١٤١٨هـ.

٣ ـ معهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج، « خطة تموين مشعر منى أيام التشريق في حج عام ١٤١٨هـ بالتنسيق مع لجنة المباسط بالمشاعر المقدسة ».

٤ ـ د. أبوبكر أحمد باقادر، « السلع التموينية في الحج ومواقف واتجاهات الحجاج حول أسعارها وتوفرها وجودتها وتنوعها في الأسواق المحلية »، مركز أبحاث الحج، ١٤١٩هـ.

٥ ـ د. حبيب مصطفى زين العابدين، م. هـ.جوكل « المطابخ المركزية في منى وأثرها في الوقاية من الحرائق »، وزارة الأشغال العامة والإسكان.

٦ ـ عبدالحكيم موسى، سعدالدين أونال، ثروت حجازي، « تقويم المؤسسات الأهلية التجريبية للطوافة من وجهة نظر المطوفين والحجاج »، مركز أبحاث الحج، ١٤٠٨هـ.